

- Recept van Ramon Beuk -

Heldere gambabouillon met kruidensalade en zacht gegaarde gamba's

Bereidingstijd: 70 minuten (incl. 60 minuten bouillon trekken)

Ingrediënten bouillon (voor 4 personen)

- 12 gamba's
- 2 cm gember
- ½ stengel citroengras
- ½ rode peper grof gehakt met pitjes
- 1 dl vissaus
- 1 dl sojasaus

Ingrediënten salade

- 50 gr wilde spinazie
- 1 el verse bieslook
- 1 el verse dille
- 1 el verse kervel

1: Bereiding Bouillon

Pel de gamba's. Verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen en de koppen.

Fruit de grof gesneden gember, citroengras en rode peper samen met de gambakoppen en schalen aan in een beetje olie. Voeg 1,5 liter water toe en laat het geheel op laag vuur 1 uur trekken.

Zeef de bouillon vervolgens en breng de bouillon op smaak met vissaus en sojasaus.

2: Bereiding salade

Snijd de bieslook in lange stukken en trek de dille en kervel grof uit elkaar. Verwijder de steeltjes van de spinazie en snijd het blad in reepjes. Meng de gamba's door de kruiden en de spinazie.

3: Opdienen

Maak midden op diepe borden een mooi hoopje van het gambakruidenmengsel. Schenk de bouillon er voorzichtig overheen. De gamba's garen in de bouillon.

~O~