

Salade met gebakken gamba's

Benodigdheden (voor 4 personen):

- 1 krop eikenblad sla
- 2 ons roquette sla
- 6 gambastaarten (gepeld)
- Een paar takjes verse tijm en rozemarijn
- 1 teentje knoflook
- ½ citroen
- 2½ dl. olijfolie
- Peper, zout
- ½ glas witte wijn

Bereidingswijze:

Maak een marinade van gehakte tijm, rozemarijn, een uitknepen teentje knoflook, peper, zout en het vocht van een half glas witte wijn. Roer het geheel goed door met een garde. Laat de gambastaarten hierin ± 2 uur marineren.

Haal de gamba's uit de marinade en hou de marinade achter, deze dient als dressing! Bak de gambastaarten in een bakpan kort op hoog vuur aan.

Serveertip:

Haal de gambastaarten uit de pan en leg ze op een bordje. Dresseer de sla op het bord tot een hoopje en leg hierop de gambastaarten. Roer de marinade goed door en schep twee eetlepels over de sla en gamba's. Garneer met een takje tijm en rozemarijn.

Wijnadvies: Grenache rosé 2010 Domaine la Colombette, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort, € 4,95