

Krokante gamba's

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Gamba's 20 stuks gamba's 16/20 300 g panko 3 eieren 12 g kerriepoeder 300 g grof zeezout Peper Zonnebloemolie om in te frituren (geen frituurvet)</p>	<p>Gamba's 2 per persoon Gamba's schoonmaken, darmkanaal verwijderen en in het grove zeezout droog pekelen, in ongeveer 4 minuten. Kort afspoelen en goed droog maken daarna 2 uur in de koelkast zetten zodat ze mooi glazig worden. Als ze glazig zijn bestrooien met kerriepoeder en peper. Eitjes loskloppen en kneus de panko zodat hij iets fijner wordt. Gamba's door het ei en daarna door de panko halen. Doe dit 2x achter elkaar.</p>
<p>Vinaigrette 18 g gember (vers geraspt) 1 teentje knoflook 2 stengels citroengras (gekneusd) 0,8 stuks limoen (alleen het sap) 70 g Japanse sojasaus 25 g Mirin 25 g Sake 25 g Japanse sushi azijn 25 g oestersaus 35 g chilisaus 40 g sesamolie 40 g zonnebloemolie</p>	<p>Vinaigrette Meng in een kom: Gember, knoflook, limoensap, Japanse sojasaus, Mirin, Sake, Japanse sushi azijn, oestersaus, chilisaus, sesamolie en zonnebloemolie. Kneus de stengels citroengras en voeg toe aan de kom en zet weg in de koelkast Rooster de sesamzaadjes lichtbruin en zet apart.</p>
<p>Pittige compote 3 rode pepers 3 sjalotten 68 g agavesiroop 20 ml Sake 36 g Japanse Sushi azijn 36 g Mirin 36 g Natuurazijn</p>	<p>Pittige compote Verwijder zaadjes en de zaadlijst van de rode pepertjes en snij deze brunoise. Snij ook de sjalot brunoise en spoel deze kort af onder koud water. Breng een klein beetje water aan de kook in een koekenpan en kook de rode peper kort. Daarna afgieten. Verwarm de agavesiroop in de koekenpan en voeg, wanneer dit warm is, de sjalot en rode peper toe. Laat dit glazig worden. Voeg vervolgens de Sake, sushi azijn, Mirin en natuurazijn toe. Laat het circa 1 minuut zachtjes doorkoken en zet koud weg in de koelkast tot gebruik.</p>

MENU maart

<p>Groentesalade</p> <p>1 komkommer 2 prei (alleen wit) 7 bladstengels paksoi 1 winterpeen 100 g taugé 100 g Enoki paddenstoelen 50 g Japanse sushi azijn 5 g sesamolie 1 limoen 18 g sesamzaadjes</p>	<p>Groentesalade</p> <p>Was alle groentes. Komkommer schillen, verwijder de zaadlijst en snij deze julienne. Snij ook het wit van de prei, het wit van de paksoi, en de wortel julienne. Pluk de Enoki paddenstoelen een beetje los van elkaar. Snij de puntjes aan beide zijden van de taugé af. Alle groenten, behalve de paddenstoelen, kort wassen in koud water. Rooster de sesamzaadjes lichtbruin. Zeef de vinaigrette en voeg de geroosterde sesamzaadjes toe. Doe alle groenten in een kom en maak deze aan met de sushi-azijn, Sesamolie en een paar druppels limoensap naar smaak en laat dit 20 minuten marineren/garen.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>Cress ter garnering</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Zet een pan op het vuur met flink wat zonnebloemolie en verhit dit tot 190 graden. Frituur de gamba's tot ze goudbruin zijn.</p> <p>Leg de salade speels in het midden van het bord en leg daarop de gamba's. Schep hierover een beetje compote en druppel de dressing over het gerechtje.</p> <p>Garneer met de cress.</p> <div data-bbox="699 1115 1311 1630" data-label="Image"> </div>