

Ingrediënten voor 4 personen

12 rauwe gepelde gamba's ? 1
limoen (of citroen) ? 1 rijpe
mango ? 1 el verse koriander ?
75 gram veldsla of waterkers ? 2
teentjes knoflook ? 3 el olie.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gamba's met Mangodressing

Bereidingswijze

Boen de limoen goed schoon en rasp 1 eetlepel schil dun af. Pers de limoen uit. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in dunne plakken van de pit. Pureer de helft van de mango samen met het limoensap, de limoenrasp en een halve eetlepel koriander toet een gladde saus. Verwijder de harde steeltjes uit veldsla of waterkers en verdeel deze met de plakken mango over vier bordjes. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Verwarm de olie in een Koekenpan en fruit hierin de knoflookplakjes even heel zachtjes tot ze gaan geuren. Leg de gamba's in de pan en bak ze al omscheppend ca. 2-3 minuten zachtjes tot ze mooi roze zijn. Leg de gamba's op de veldsla of waterkers en schep er een lepel mangodressing over. Garneer met de rest van de korianderblaadjes en serveer de rest van de dressing erbij.