

Ingrediënten voor 8 personen

16 stuks gamba's (rauw) groot of  
24 stuks kleintjes 0.5 stuks  
venkelknol met groen 1 stuks  
citroen 1 teen knoflook,  
fijngesneden 150 gr. roomboter,  
zacht 1 snufje zout 1 snufje peper  
8 stuks (wilde) spinaziebladeren,  
groot 8 stuks artisjokbodems  
(blik) 1 eetl. zonnebloemolie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Tussengerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gebakken gamba's met venkelboter op artisjokbodem

?

### Hulpmiddelen

Keukenmachine

### Bereidingswijze

Voorbereiden: (kan 1 dag van tevoren) Laat de gamba's in de koelkast ontdooien. Pel ze, verwijder het darmkanaal, laat het staartje zitten. Zet tot gebruik afgedekt en koel weg. Snij voor de venkelboter de venkel in stukken en verwijder de wortelaanzet. Houd wat groen achter en snij dit fijn. Rasp de schil van een halve, (schoongeboende) citroen. Zet de venkelstukjes net onder water met 1/2 citroen en kook ze in ca. 20 min. helemaal gaar. Laat de venkel uitlekken, verwijder de citroen. Pureer de venkel in de Keukenmachine. Snij de teen knoflook fijn. Meng de knoflook en de citroenrasp door de venkelpuree en roer er 1 eetl. venkelgroen door. Prak het mengsel door de boter, breng op smaak met zout en peper en schep het op een stuk plasticfolie. Vouw het plastic over de boter en vorm er een rol van. Draai de uiteinden tegen elkaar in, zodat een strakke rol ontstaat. Laat de boterrol in de koelkast opstijven. Bereiden: Leg de spinaziebladeren in ijskoud water. Laat de artisjokbodems uitlekken. Verhit 1 eetl. olie en bak hierin ca. 5 min. de garnalen tot ze rood gekleurd en gaar zijn. Bestrooi ze licht met zout en peper en houd ze warm. Verhit 1 eetl. olie en bak hierin de artisjokbodems ca. 5 min. tot ze gaan kleuren. Voeg 1/4 van de venkelboter toe en schep het om met de bodems. Leg op elk bord een mooi blad spinazie, zet er een artisjokbodem op, verdeel de garnalen erover. Leg op elk gerecht een plakje venkelboter. Garneer het met venkelgroen.

### Serveertips

Bestrooi de gerechtjes evt. met pijnboompitten.

