

Ingrediënten voor 4 personen

400 g gamba's (gepeld en darmkanaal verwijderd) 150 g mango 1 teentje knoflook, geperst 2 cm gember, fijngeraspt 1/2 chilipeper, in fijne stukjes 1 el sinaasappelsap 2 el water 1 tl witte wijnazijn 2 el honing Peper en zout Solo Bakken & Braden

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Caribisch

Soort gerecht: Borrelhapje

Eigen keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



CARAÏBISCHE GAMBA'S MET MANGOCHUTNEY

Gamba's op een stokje, altijd een topper op eindejaar. Een tikkeltje exotisch, maar vooral super eenvoudig!op gang te trekken!

Hulpmiddelen

Satéprikkers

Bereidingswijze

-Verwarm de boter in een kookpot en stoof het fijngesnipperde sjalotje glazig aan. -Voeg de geperste knoflook, de fijngeraspte gember en de chilipeper toe en laat even meestoven. -Snijd de mango in fijne blokjes en doe ze in de pot. Voeg het sinaasappelsap, het water, de wijnazijn en de honing toe. -Laat het mengsel op een zacht vuurtje sudderen tot het stroperig wordt en de stukjes mango zacht zijn (+/- 25 minuten). -Schep de chutney in een gesteriliseerde glazen pot en sluit af. -Kruid de gamba's met peper en zout. Bak de gamba's gaar in een hete pan met anti-aanbaklaag. -Lepel eerst een flinke schep chutney onderaan in de glaasjes. -Spies de gamba's op een satéstokje en serveer samen met de chutney.

Serveertips

De chutney kan je perfect de avond voordien maken en enkele dagen bewaren in de koelkast. Als je nog wat oud brood hebt, kan je perfect een paar stukjes brood toasten en erbij serveren. De chutney is namelijk lekker met een stukje brood.