



Smokey gamba's

Ingrediënten

- 32 stuks gamba's.
- 32 stuks champignon (plakjes).
- naar smaak Rode ui (gehakt).
- naar gebruik world grill smokey barbecue Verstegen 651296.
- 280 gram snijdbare chimichurri saus pure Verstegen 201444.
- decoratiemix Rotterdam Verstegen 650849.

Bereidingswijze

- Marineer de gamba's met World Grill Smokey Barbecue Pure.
- Snijd de snijdbare chimichurrisaus in 28 plakjes van 10 gram.
- Leg een gamba in het sleetje, vervolgens de champignon en dan de Snijdbare chimichurrisaus tot de gamba's verdeeld zijn over de 4 sleetjes.
- Decoreer af met wat rode ui en decoratiemix Rotterdam.

Bereidingsadvies:

Gaar de sleetjes af in een voorverwarmde oven van 180°C voor 6 minuten of zet ze 6 minuten op de barbecue met de deksel dicht.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014