



Oriëntaalse reuzengarnalen

Ingrediënten

- * 40 reuzengarnalen
- * 500 ml visbouillon 752193
- * 400 gram roomboter
- * 5 gehakte sjalotjes
- * 400 gram chutney, van appelsien of mango
- * Verstegen zeezout 650773
- * Verstegen Gamsa Medina
- * Brassica culinair Verstegen 750657

Bereidingswijze

- * Snijd de reuzengarnalen in de lengte mibbendoor
- * Laat de visbouillon met de sjalot even inkoken

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

* Voeg de chutney toe en laat even door koken

* Monteer met de boter

* Kruid de reuzengarnalen met de Gamsa Medina en zeezout en bak in olijfolie

* Overgiet de reuzengarnalen met de saus

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