



GAMBA'S

APPEL-AVOCADO SALADE

Ingrediënten:

12 gamba's met kop
3 el EldurApi - 17 Shellfish
marinade
85 gr rucola
2 lente uitjes
3 el olijfolie

appel-avocado salade

2 eetrijpe avocado's
2 tomaten
1 Granny Smidt appel
1 limoen
1 el EldurApi - 52 Sarada Mix
2 el zure room

Benodigheden:

pro set
EldurApi Fire herbs
woodchipper

VOORBEREIDING

Begin met het verwijderen van de darmkanalen bij de gamba's. Dit doe je door een sneetje te maken in de rug van de gamba met een mes of schaar. Vervolgens kun je het er met een mesje uitschrappen. Je kunt de schaal van de gamba eraan laten zitten.

Als de gamba's schoongemaakt zijn, besmeer je ze met de marinade. Dit laat je een uurtje marineren.

Na 50 minuten steek je een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats de pro set in de Kamado. Leg het rooster op het bovenste niveau, en laat nu de Kamado verder opwarmen tot 180°C.

BEREIDING

Voor de appel-avocado salade snijd je de avocado, tomaat en appel in blokjes. Doe alles samen in een kom. Voeg de zure

Kamado set up:

Directe hitte, Teppanyaki plaat

room toe, en breng het geheel op smaak met de Sarada mix en het sap van een limoen.

De dressing voor de rucola salade maak je heel simpel door olijfolie, limoensap en Sarada mix samen te voegen. Vervolgens snijd je een lente-uitje, dat je samen met de rucola aan de dressing toevoegt.

Leg de gamba's op de grill. Voeg vervolgens de vuurkruiden met een Woodchipper toe. Laat de gamba's 2 minuten per kant grillen tot ze gaar zijn.

Leg de zelfgemaakte salades midden op het bord en leg de gamba's eromheen.

Tip

Vervang de Gamba's door kreeft.