

Ingrediënten voor 4 personen

12 gamba's

sjalot
(fijngesnipperd)

1

knoflook
(fijngesnipperd)

2 teentjes

piment d'Espelette

snuifje

rozemarijn
(fijngesnipperd)

1 takje

scheut cognac

limoen (in 4 partjes)

1

olijfolie (of boter)

Geflambeerde gamba's

DUUR: 🕒 | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: 👨🍳👨🍳

1 Fruit de sjalot en knoflook glazig in een beetje vetstof in de pannetjes.

2 Voeg de gamba's toe en bak ze mooi roze. Kruid met piment d'Espelette en rozemarijn naar smaak. Blus met een flinke scheut cognac en flambeer. Werk af met limoensap.