

Groentetuin met gamba's en sojasaus

Dit heerlijke voorgerecht is afkomstig van Ron van restaurant Antichic.

Menugang: TOP chef recepten
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 30 minuten

Dit heerlijke voorgerecht is afkomstig van Ron van restaurant Antichic.

Bereidwijze

1. Pel de gamba's en maak ze schoon. Marineer ze vervolgens in milde sambal en Betis bakolijfolie.
2. Maak een groenten spread van een stuk knol, wat venkel, wilde spinazie, een stuk bloemkool, een beetje venkelzaad, peterselie, peper en zout. Stop alle ingrediënten in de mixer en mix het tot een grove structuur.
3. Gril een paar groene asperges kort op de gril.
4. Maak een pesto van landcress, of gebruik onze groene pesto van Biagi met wat limoen zout.
5. Bak de gamba's aan beide kanten 30 seconden.
6. Plaats eerst de groenten spread op het bord, dan de gegrilde asperges en de gamba's er boven op.
7. Maak af met Siciliaanse olijfolie, pompoenpitten, Parmezaanse kaas en sojasaus.

Ingrediënten

- knol
- venkel
- venkelzaad
- bloemkool
- peterselie
- wilde spinazie
- peper en zout
- 8 groene asperges
- pesto van landcress
- Olijfolie uit Sicilië
- pompoenpitten
- Parmezaanse kaas
- Limoen zout
- 8 Gamba's
- milde sambal
- Betis bakolijfolie
- sojasaus

accessoires