

Brochettes van krokante gamba's met rijstnoedels en een chutney van mango en koriander.

Link

<https://www.marialunarillos.com/blog/2014/11/brocheta-de-gamba-crujiente-con-dip-de-mango.html>

Nodig

Gamba p/p

Eiwit

Piment en zout

Rijstnoedels

Mango

Koriander

Peper en zout

Agridulce azijn

Vierge olijfolie

Brochettestokjes

Bereiding

Pel de mango's en snij in stukken. Pluk de koriander. Mix dit met een scheutje agridulce en olijfolie en kruid met piment en zout.

Pel , reinig en kruid de gamba's. Steek ze op een stokje.

Kook de noedels volgens voorgeschreven.

Rol de gamba's in eiwit, draai er de noedels rond.

Warm voldoende olijfolie op en bak er de gamba's krokant in.

Presenteer in een lang jeneverglas of in een aperoschoteltje de gamba's op de chutney.