

Italiaanse Gamba spies met citroengras



Benodigheden:

- ❖ 8 Sticks met garnalen voor op de bbq (te koop bij de visboer)
- ❖ 1 stengel citroengras (sereh), hard buitenland verwijderd, fijngesneden
- ❖ 4 citrusblaadjes (jeruk purut), fijngesneden
- ❖ 2 el olie
- ❖ 1 mango, in blokjes
- ❖ 1 el fijngeraspte gemberwortel
- ❖ 1 el limoensap en/of eierdopje limoncello
- ❖ 2 eierdooiers
- ❖ 1 tl mosterdpoeder of 1 tl mosterd
- ❖ 250 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Schep in een kom de garnalen om met het citroengras, de citrusblaadjes en 2 el olie en beetje limoncello. Laat 1,5 uur marineren in de koelkast. Steek 30 min. van tevoren de barbecue aan. Rijg de gemarineerde garnalen aan een serehstengel en gril ze daarna 5-7 min op de barbecue, totdat ze gaar zijn en kleuren. Pureer mango met gember, limoncello en becel dressing tot een gladde mayo. Serveer de garnalen op een schaal en geef de mayonaise erbij.

