Lekkernij van gamba's

Gegrilde gamba's, gearomatiseerde olie en een mengsel van kwarteleigeel

IDDSI-NIVEAU
5 Fijngemalen en smeuïg

MOEILIJKHEIDSGRAAD
Makkelijk

VOORBEREIDINGSTIJD
25 MIN.

AANTAL PERSONEN
4

Deze feestelijke recepten zijn samengesteld om er met de hele familie van te genieten.

Alle recepten zijn samengesteld door internationale chef-kok Elizabeth Pérez.

TIPS VAN DE KOK
Gebruik gepelde gamba's en vervang het sap uit de kop van de gamba's door gebakken knoflook.

INGREDIËNTEN

GARNALEN
- 250 g hele rauwe gamba's (vers of diepvries)
- 125 ml witte wijn
- 1,2 g ThickenUP Clear
- Olijfolie

SAUS
- 4 kwarteleidooiers
- 1,5 theelepels olijfolie
- Snufje zout
- 0,6 g ThickenUP Clear

BEREIDING

GAMBA'S
1. Was de gamba's. Pel de gamba's, verwijder de kop en de staart en maak ze schoon door de zwarte draad van de rug te verwijderen. Bewaar de koppen.
2. Bak de gamba's in een koekenpan lichtjes in olijfolie tot ze wit kleuren. Laat afkoelen en snijd in stukjes van 3-4 mm. Zet opzij.

SAUS
3. Bak de koppen op een matig vuur in een pan met olijfolie en plet ze om het sap eruit te halen. Laat 2-3 minuten inkoken tot ze bruin zijn. Verwijder de koppen.
4. Voeg de witte wijn toe en laat deze 2 minuten op middelhoog vuur inkoken. Haal van het vuur.
5. Meng de bouillon in een blender met 1,2 g ThickenUP Clear.
6. Voeg de stukjes gamba toe. Meng het geheel.

MENGSEL VAN KWARTELEIGEEL
7. Meng/emulgeer met een vork 1 kwarteleidooier met de helft van de olijfolie, een snufje zout en 0,6 g ThickenUP Clear in een middelgrote kom.

PRESENTATIE

Plet de gamba's lichtjes en maak de borden van buiten naar binnen op. Bestrijk de gamba's met het mengsel van kwarteleigeel en garneer met een paar druppels olijfolie en een paar takjes bieslook.
VARIATIETIP: Maak de borden van de rest van de familie op met het niet-gemengde eigeel.

ThickenUP Clear is een verdikkingsmiddel voor patiënten met slikstoornissen. Te gebruiken onder medisch toezicht.
IDDSI: International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI.org)