Pikante gebratene Gambas



Zutaten

10

- 1250 g Gambas geschält, ohne Darm
- 500 g Mehl
- 250 g Bresc Alioli Limón
- 100 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 100 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 25 g Backpulver
- 5 dl Bier
- 5 Eier
- 5 Zitronen
- 3 Römersalat, gewaschen

Zubereitung

Einen Teig aus dem Mehl, Bier, Eiern und Backpulver rühren. Die Gambas mit dem roten Pfefferschotenpüree und andalusischem Knoblauchpüree marinieren. Den Salat schneiden. Die Fritteuse vorheizen. Die Gambas in den Teig geben. Mit einem Sieb herausnehmen und sofort frittieren. In drei/vier Portionen frittieren, damit das Fett nicht zu stark abkühlt. Sofort mit der Hälfte der Zitronen und Alioli auf dem Salat servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000