

GAMBA BEIGNETS MET SWEET & SOUR SAUS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Korianderpuree
450g



Bresc Zongedroogde
tomatenpuree 450g

INGREDIËNTEN

24
stuks



Voor de beignets

- 24 gamba's gepeld zonder darm
- 1 zakje beignetbeslag
- 4 g Bresc Citroengrasspuree
- 4 g Bresc Gemberpuree
- 4 g Bresc Korianderpuree
- sla
- lente-ui
- korianderblaadjes
- muntblaadjes
- limoen in partjes

Voor de saus

- 10 g Bresc strattu
- 2 dl sterke kippenbouillon
- 1 el rijstazijn
- 1 el suiker
- 1 el chilisaus
- 1 tl aardappelzetmeel
- 1 el Bresc Knoflook gehakt
- 1 el Bresc Citroengrasspuree
- 1 el Bresc Gemberpuree
- rasp en sap van 1 limoen

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de lente-ui in ringen en de limoen in partjes. Meng voor de saus alle ingrediënten behalve het zetmeel, met de staafmixer en kook het door. Bind het af met het zetmeel en zet koud. Ontdooi de gamba's en dep ze droog. Marineer de gamba's met het citroengras, de gember en koriander. Verwarm de frituur voor op 180 graden. Meng het beslagpoeder met het water en de olie volgens de verpakking. Haal de gamba's erdoor en frituur ze goudbruin op 180 graden in ongeveer 5 minuutjes. Dep ze af met keukenpapier, zout ze wat na en serveer direct met wat sla en de dip. Garneer met wat blaadjes munt, koriander, ringetjes lente-ui en partjes limoen.