Gambacarpaccio met chilimayo en crispy gamba



Ingrediënten

10

- 40 gamba's (20/30)
- 3 avocado (rijp)
- 5 grote aardappelen
- crème fraîche
- 5 limoenen
- 3 citroen
- 3 dl olijfolie
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 12 g Bresc Citroengraspuree
- 12 g Bresc Korianderpuree
- zout en peper
- blaadjes jonge sla
- 500 g neutrale mayonaise
- chilisaus

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree
450g



Bresc Korianderpuree
450g



Bresc Rode peperpuree
450g

Bereidingswijze

Meng voor de dressing de olie met de schil van een halve citroen en halve limoen, met daarbij het sap van beide.
Doe er de helft van de citroengraspuree en korianderpuree door. Laat trekken.
Meng voor de chilimayo de chilisaus naar smaak door de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.
Ontdoe de avocado van zijn schil en pit. Draai fijn met een beetje crème fraîche en chilisaus.
Breng op smaak met peper en zout en eventueel een scheutje tabasco.
Pel de gamba's en ontdoe ze van het darmkanaal. Hak vervolgens 12 gamba's en plet ze per persoon tussen slagersfolie (per persoon 3 gehakte gamba's). Vorm rondjes van de geplette gamba met behulp van een stampertje en stekertje tussen de slagersfolie en zet dit koel.
Schil de aardappelen en draai deze door een spaghettimachine. Smeer een bord in met wat van de limoenolie en leg de gambacarpaccio erop. Smeer er ook weer wat olie op. Breng op smaak met wat peper en grof zeezout.
Rol de 4 gamba's strak in met de aardappelslierten en frituur op 170 graden. Laat ze uitlekken en zout na.
Gaar de gamba's na onder de grill of in de oven. Garneer met de avocadocrème, jonge slablaadjes, chilimayo,krokante gamba en serveer er de overige dressing bij.

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