

# Receptidee

## Gegrilde gamba's met aioli

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 15 minuten | Bereiding: 20 minuten



### Ingrediënten

- 12 gambas body peeled EPIC of easy peel gamba's EPIC
- 1 dl olijfolie
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl paprikapoeder
- Mespuntje cayennepeper
- 1 tl currypoeder
- 1 el gedroogde oregano
- een paar takjes tijm
- 3 el platte peterselie, gehakt
- Peper, zout
- 3 tenen look
- Citroensap
- 1 eidooier

### Bereiding

Maak de marinade de avond voordien.

Leg de gamba's in de marinade en laat ze zo ontdooien tot voor gebruik.

Plet voor de saus de teentjes look in de vijzel of met de lookpers.

Meng met de eidooier en voeg al roerend met de garde de olijfolie toe zoals voor een mayonaise.

Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Haal de gamba's uit de marinade en dep ze een beetje droog.

Bak ze of grill ze in de pan.

Strooi er wat fijngehakte peterselie over en serveer met aioli en gegrild ciabattabrood.



Body peeled gamba's  
REF = HOBTBP

08/12 + 13/15 + 16/20  
st/eenheid

Doosje 750g  
Karton = 12 eenheden



Easy peel gamba's  
REF = HOBTEP

13/15 + 16/20 st/eenheid

Doosje 750g  
Karton = 12 eenheden