



Gamba prei & mango, handgerolde couscous

 Hoofdgerecht  25 min.  4

INGREDIENTEN:

- 24 gamba 16/20
- 2 dl Olijfolie
- 10 gr Baharatkruiden
- Verse koriander
- 400 gr gekookte hand gerolde couscous (parelcouscous)
- 5 cl Cameroon Mango Vinegar BELBERRY

Voor de chutney:

- 50 gr spiced mango chutney BELBERRY

BEREIDING:

- Maak de chutney. Verhit de olijfolie met de kruiden en stoof er de prei in aan. Verlaag het vuur en doe er de mango en mango vinegar bij. Laat 10 min konfijten onder deksel.
- Warm uw grillpan. Meng de olijfolie met de Baharatkruiden. Haal er de gamba door en grill krokant.
- Meng de lauwe couscous met de Vinegar en de rest van de olijfolie en houd warm.

PRESENTATIE:

- Lepel de couscous en verdeel er de chutney over.
- Werk af met de Gamba, wat flinterdunne prei en koriander.

