



**OP DE WEBSITE WWW.YAKINIKUGRILL.COM
VINDT U NÓG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN.**

GAMBAS MET APPEL-AVOCADO SALADE, RUCOLA

INGREDIËNTEN *Voor 4 personen*

- 12 mooi gamba's met kop
- Schaaldieren marinade Eldurapi
- 2 Rijpe avocado's
- 2 Tomaten zonder vel
- 1 Granny smidt appel
- 1 limoen
- Ruccola salade
- Groente kruiden Eldurapi
- 2 eetl Creme fraiche
- 2 stuks lente ui

SETUP YAKINIKU

- Direct vuur 180 graden

BEREIDING

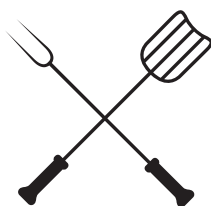
Verwijder eerst het darmkanaal uit de gamba's. Smeer smeer ze in met de marinade, laat dit een uurtje trekken.

Steek een prikker in de staart tot de kop. Gril deze op matig vuur tot gaar.

Snij de avocado, tomaat en appel in blokjes, meng het geheel met de crème fraiche. Breng op smaak met groente kruiden en limoen.

Leg de salade midden op het bord en dresseer de gamba's errond.

TIP! Vervang de Gamba's door kreeft



YAKINIKUGRILL.COM