

SALADE GARNALEN



INGREDIËNTEN

- 150 gr Grote garnalen
- 1 Teentje knoflook
- ½ Avocado
- ½ Komkommer
- 1 Stengel bos/lente ui
- 2 Theelepels sambal (1 voor de dressing, 1 voor de marinade van de gamba's)
- 1 Theelepel mayonaise
- 1 Eetlepel mager yoghurt
- 1 Eetlepel water

BEWAAR TIP

"BEWAAR DE HALVE AVOCADO ALTIJD MET PIT IN EEN AFGESLOTEN BAKJE, ZO WORDT DE AVOCADO HET MINST BRUIN. JE KAN ER EVENTUEEL OOK WAT CITROENSAP OP DOEN, DIT GAAT HET BRUIN WORDEN OOK TEGEN".

BEREIDINGSWIJZE

- o Voeg de gamba's, het uitgeperste teentje knoflook en eetlepel sambal samen in een kleine koekenpan. Bak het geheel op hoog vuur ongeveer 3 minuten, de gamba's zijn gaar als ze niet meer grijs en glazig zijn.
- o Snij de avocado, komkommer en bos/lente ui in kleine stukjes. Ik gebruik zelf altijd een schaar om de bos/lente ui mee klein te krijgen. Je knipt namelijk eenvoudig en snel mooie ringetjes als je een schaar gebruikt.
- o Maak de dressing door de sambal, mayonaise en yoghurt bij elkaar te voegen. Wil je de dressing iets dunner? Voeg dan een eetlepel water toe.
- o Leg de sla op het bord en verdeel de gamba's en andere ingrediënten. Voeg als finishing touch de dressing erover en geniet van je lekkere maaltijdsalade!