



GAMBA'S MET SAFFRAANMAYONAISE

10 gamba's met schaal, zonder kop
1 rode peper
1 teen knoflook
olijfolie
2 eetlepels mayonaise
snuf kerriepoeder
snuf kurkuma
snuf saffraandraadjes

Marineer de gamba's in olijfolie met een geperst teentje knoflook en een fijngesneden rood pepertje.

Bak de gamba's in de koekenpan tot ze oranje kleuren.

Meng de mayonaise met kerriepoeder, kurkuma en saffraan.

TIP bak gamba's altijd met schaal, het geeft extra smaak af tijdens het bakken.

