

Frisse Gamba's

Ingrediënten:

- 12 gepelde gamba's
- 1 komkommer
- 1 rijpe avocado
- 1 zakje Guacamole dip mix
- 1 1/2 el cajun kruiden
- 2 el olijfolie
- Verse peterselie
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Doe de gamba's in een kom en meng de gamba's met de olijfolie. Strooi vervolgens ruim de Cajun kruiden over de gamba's en meng dit goed door elkaar. Laat minmaal een uur marineren in de koelkast.

Snij de avocado doormidden, haal de pit er uit en schep met een lepeltje het vruchtvlees eruit en doe dit in een kom. Meng een half zakje Guacamole dipmix met een beetje water en prak dit met een vork door de avocado, zorg dat het een stevige mix blijft. Bewaar in de koelkast tot gebruik.

Maak de barbecue klaar voor indirect grillen op een temperatuur van ongeveer 150 graden.

Snij de peterselie fijn en bewaar apart.

Was de komkommer en schil met een dunschiller in de lengte een strook van de komkommer schil af. Herhaal dit om en om zodat je een strookje schil hebt en dan weer niet, enz. Snij de komkommer in dunne plakjes van ongeveer een halve centimeter dik. Voor 12 gamba's gebruik je minder dan de helft van de komkommer.

Leg de Gamba's rechtstreeks op het rooster op indirect vuur. In veel recepten wordt altijd geadviseerd om de Gamba's direct boven vuur te roosteren. Uiteraard is dit ook mogelijk je hebt dan echter minder rust en moet er constant bij blijven. Vandaar dat wij voor de indirecte variant gaan zodat je meer tijd hebt. Draai na vijf minuten de Gamba's nog even om. Voel met je vinger of ze stevig zijn. Als ook de kleur mooi oranje is haal ze eraf.

Leg de komkommerschijfjes op een bord of plank. Doe op ieder komkommerschijfje een kloddertje Guacamole. Leg op ieder schijfje een Gamba en bestrooi met een heel, heel klein beetje peper en zout. Strooi vervolgens de verse fijngesneden peterselie erover en dien op.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter