

Gamba's uit de oven met Italiaanse kruiden

Soms heb je genoeg aan maar een paar ingredienten om iets lekkers op tafel te zetten. Dit hoofdgerecht is een ware traktatie!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	60 minuten

Soms heb je genoeg aan maar een paar ingredienten om iets lekkers op tafel te zetten. Dit hoofdgerecht is een ware traktatie!

Bereidwijze

1. Zorg dat de gamba's vooraf schoongemaakt zijn. Vraag bij aankoop aan de visboer om het darmkanaal te verwijderen.
2. Maak de marinade voor de gamba's. Meng de olijfolie, Aglio Olio Peperoncino kruidenmix, sap van een halve citroen en zwarte peper. Plaats de gamba's in een ovenschaal en giet de marinade eroverheen. Meng goed door elkaar en laat een half uurtje rusten in de koelkast. Ben je dol op knoflook: meng dan 2 extra uitgeperste tenen knoflook door de marinade.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de citroenen doormidden. Snijd de peterselie fijn en het stokbrood in stukken en leg even weg.
4. Plaats zodra de oven op temperatuur is de schaal met gamba's in de oven. Bak zo'n 20 tot 30 minuten.
5. Besprenkel het brood met wat olijfolie en grill kort in een grillpan. Leg daarna kort de citroenhelften met de snijkant op de grill. Wil je het brood en de citroenen liever in de ovengrill roosteren? Dat kan nadat je de schaal uit de oven hebt gehaald en de oven op grillstand staat.
6. Haal de gamba's uit de oven en garneer met de peterselie. Serveer met het stokbrood en de citroenen.

Ingrediënten

- 1 kilo gamba's (schoongemaakt)
- 2 el Betis Bakolijfolie
- 3 el Aglio Olio Peperoncino kruidenmix van Epic Spice
- 2 tl Zeeuwsche Zoute zwarte peper
- 1 el gesneden verse peterselie
- 4 citroenen
- Optie: 2 extra tenen knoflook, geperst

accessoires