

Tonijn en gambas

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 25

Ingredienten:

4 stukken tonijn

20 gamba's

3 ons suikersnaps

Peper

Zout

2 teentjes knoflook

2 pakjes monchou

Limoensap

Vissaus

Bereidingswijze:

Pel de garnalen en marineer ze een half uurtje in 2 teentjes uitgeperste knoflook, limoensap en een scheutje vis saus. Doe de roomkaas (monchou) in een pannetje met een beetje water en laat het smelten, wel roeren. Onderwijl voeg je de kerrie, scheutje limoensap en een klein scheutje vissaus toe. Als er een mooie dikke saus is dan ben je klaar. Bestrooi de moten tonijn met peper en zout en bak ze in (van binnen moeten ze nog roze blijven)boter mooi bruin. Kook de sugarsnaps in water, even maar want ze moeten wel lekker knapperig blijven. Bak de garnalen kort in een beetje olie. Even mooi schikken.

Dit recept is keer bekeken.