

## Gegrilde gamba's aan citroengras met cocktailcrème

Voor 12 personen

### Cocktailcrème:

2 dl mayonaise gemaakt van scharreleieren  
1 theelepel paprikapoeder opgelost in  
een eetlepel kruidenolie  
1 dl half geslagen room  
3 eetlepels ketchup  
gembernat  
1 glas droge sherry  
zout en peper uit de molen

### Gamba's

12 stengels vers citroengras (sereh)  
48 gamba's, rauw en ongepeld  
3 teentjes knoflook, fijnggehakt of uitgeperst  
1 dl kruidenolie  
zout en peper uit de molen



### Bereidingswijze cocktailcrème

Meng alle ingrediënten en voeg als laatste de room toe.

### Bereidingswijze gamba's

Gamba's schoonmaken en marinieren, 2 gamba's aan een stengel citroengras rijgen. Op de directe wijze grillen.

### Materiaal

Koperdraadborstel, oliekwasten (hittebestendig). RVS-wok 47 of 57 cm Ø

Uit MAN achter de barbecue  
ISBN 978 90 4390 997 6