

Ingezonden door Fred (Uit de Ardechère in Frankrijk)



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram Varkensvlees
(bv. Hamlappen of kipfilet in flinterdunne plakken snijden,
zout en peper erover en vervolgens marineren in:
 - dessertlepel sinaasappel confituur
 - 2 eetlepels bloem
 - 1 fijn gesnipperd bos uitje
 - 2 eetlepels salie
- Deze marinade 2 uur laten staan.

Na het marineren van het vlees olie heet laten worden in de koekenpan en het vlees bruin bakken en een theelepel honing en 2 eetlepels sherry toevoegen.

10 Gamba's (ongeveer 5 per persoon) schoonmaken en ongeveer 3 minuten in de kruidenboter (knoflook en peterselie) in de koekenpan laten garen. Hierna toevoegen een mengsel van knoflook uien en tomaten.

Apart maken:

- 3 eetlepels atjar
 - 2 eetlepels gember siroop
 - 2 eetlepels zoet/hete chilisaus
 - 1 mespunt sambal
- vervolgens deze saus opwarmen.

Sla schoonmaken

De klaargemaakte atjar hier overheen gieten.

Het vlees - de gamba's en de salade verdelen over een groot bord.

C'est tout ! Bon Appetit !