



ingrediënten (voor 4 personen)

- zak grote gamba's
- 2 grote portadella paddenstoelen
- olijfolie en knoflook
- visbouillon
- witte wijn (1 dl)
- kwart venkelknol
- 3 sjalotten
- 1 laurierblad
- 4 peperkorrels
- 2 dl room
- koude roomboter

Bereiden

2 grote portadella paddenstoelen in repen snijden. Grote gamba's marineren in olijfolie knoflook en wat peper. De paddenstoelen en de gamba's worden vlak voor het opdienen gebakken.

De saus:

3 dl. Visbouillon, 1 dl. witte wijn, kwart venkelknol, 3 sjalotten,
1 laurierblad, 4 peperkorrels, 6 gedroogde paddenstoelen weken, 2 dl. Room, koude roomboter.

Bereiding:

1 dl visbouillon en 1 dl witte wijn met de uitjes, de laurier en peperkorrels in laten koken tot 1 eetlepel, daarna de rest van de visbouillon erbij met de venkel en de paddenstoelen (vocht bewaren). Weer in laten koken tot 1 eetlepel vocht over is. Dan de room en het vocht van de paddenstoelen erbij, 2 minuten koken. Daarna zeven en de saus binden met koude roomboter. Serveer de gamba's op een bedje van paddenstoelen en drapeer de saus er om heen.

Italiaans stokbrood erbij, want anders eet je je vingers erbij op!

