



ingrediënten (voor 4 personen)

- 24 grote Gamba's
- bloem
- 50 gram boter
- 1 kleine rode paprika
- 100 gram champignons
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel zoete chilisaus
- mespunt zwarte peper
- mespunt chili poeder

Bereiden

Pel de gamba's, verwijder de darmpjes en de staart. Wentel de gamba's goed door de bloem, verhit de boter en bak de gamba's in de boter goudbruin. Doe hier bij de in reepjes gesneden kleine rode paprika, 1 eetl. tomatenpuree en 1 eetlepel zoete chilisaus. de mespunten zwarte peper en de chili poeder. Laat in een open koekenpan in ca. 12-15 minuten gaar sudderen. Giet waar nodig een beetje water bij.