

ingrediënten (4 personen)



- röstirondjes,
- verse spinazie (gewassen)
- olie
- zeezout
- 2 grote gamba's pp
- knoflook
- hollandaisesaus saus
- peterselie
- tomatenpuree
- visbouillon.

Bereiden

Per persoon 2 röstirondjes frituren, spinazie roerbakken in olie en zeezout. Gamba's pellen (staartje laten zitten), darmkanaal verwijderen en kort bakken in olie met knoflook. Op rösti spinazie verdelen en hierop de gamba zetten met staart naar boven. Hollandaisesaus saus verwarmen volgens de verpakking, veel knoflook toevoegen, verse peterselie, theelepel tomatenpuree en beetje visbouillon. Dan de saus erover verdelen