

Gamba's à l'Americaine

Ingrediënten voor 8 personen:

8 gamba's, gereinigd, kop en staart mag er aan blijven (mogen ook langoustines zijn)
50 g sjalot, gepeld en in 2 stukken
70 g geconcentreerde tomatenpuree
200 g droge witte wijn
25 g cognac
2 eetlepels olijfolie
Bieslook, peterselie, en dragon
Cayennepeper
Kreeftenfonds van Lacroix (400g) apart in potje laten inkoken tot de helft
25 g room
Peper en zout

Bereiding:

Breng de sjalot in mengkom en hak deze fijn.
Stel in: 5 sec / stand 5
Spatel alles naar de bodem.

Olijfolie toevoegen
Stel in: 5 min / 100°C / stand 3

Voeg vervolgens peterselie, dragon, bieslook, cognac, ingekookte kreeftenfond, witte wijn, tomatenpuree, een mespuntje cayennepeper, peper en zout toe.

Breng de gamba's in de bovenste en eventueel de onderste varoma schaal.
Zet alles op elkaar.
Stel in: 12 min / Varoma / stand 1

Saus mixen.
Stel in: 30 sec / stand 8

Room toevoegen en een beetje indikken met instant maïzena indien gewenst.
Stel in: 2 min / 100° / stand 1

