



# Kruidige Gamba's met Chinese Kool en Pastinaak Crème

*Naast de vertrouwde en welbekende Hollandse groenten, zijn er tegenwoordig natuurlijk nog veel meer producten verkrijgbaar waarvan u heerlijke gerechten kunt maken. Zo ziet u in onderstaand recept dat het typische voorbeeld van Hollandse vergeten groenten; de pastinaak, prima gecombineerd kan worden met een product zoals Chinese Kool. Gamba's zijn op zichzelf natuurlijk altijd een prachtig product om mee te werken, en deze kruidige bereidingswijze brengt het gehele gerecht mooi in balans.*

## VOOR 4 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

- 3 Middelgrote pastinaken
- 20 Gram roomboter
- 20 Gram room
- 24 Gamba's
- 4 Tenen knoflook
- 4 Takjes tijm
- 4 Takjes rozemarijn
- ½ Grote Chinese kool
- 1 Rode ui
- Peper
- Zout
- Olijfolie

### BENODIGDHEDEN

- Mes
- Snijplank
- Wok pan
- Kookpan
- Puree stampers
- Staafmixer

## BEREIDING

### KRUIDIGE GAMBA'S met CHINESE KOOL en PASTINAAK CRÈME

1. Zet een pan op met water en zout. Schil de pastinaak en snij deze in stukken. Plaats de stukken in de pan en kook dit in ongeveer 30 minuten gaar.
2. Als de pastinaak goed gaar is kunt u deze afgieten. Pureer vervolgens de pastinaak met room en roomboter totdat deze een gladde structuur heeft. Breng de crème op smaak met zout en peper.
3. Snipper de rode ui en snij de Chinese kool in halve ringen van ongeveer een 0,5 cm dik.
4. Doe wat olie in de pan en fruit hierin de rode ui aan. Hierna voegt u de Chinese kool toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. Wok dan de Chinese kool tot deze beetgaar is.
5. Indien nodig pel de gamba's en haal het darmkanaal eruit. Leg hierna de gamba's op keukenpapier en droog deze af. Doe hierna ruim olie in de pan en leg hierin de tijm, rozemarijn en de gesneden knoflook. Leg hierna de gamba's ook in de pan. Doe peper en zout op de gamba's. Draai de gamba's na ongeveer 1 minuut om. Laat ze dan op de andere kant nog ongeveer 2 minuten garen zodat ze net gaar zijn. Haal de gamba's hierna uit de pan.
6. Zorg ervoor dat de Chinese kool en de pastinaak crème goed warm zijn, maak dan het bord op naar eigen inzicht.
7. Trek bijvoorbeeld van de pastinaak crème een streep, leg hierin mooi de Chinese kool en daar bovenop de gamba's.
8. De kruiden waarin de gamba's gebakken zijn kunt u ook gebruiken als garnering.

*Eet smakelijk*