

Gamba's

4 tot 5 personen,
1 kg rauwe gamba's 16 – 20 stuks
handvol rozemarijn gehakt
handvol thijm gehakt
2 tenen knoflook gesnipperd
2 eetlepels olijfolie
1,5 dl pastis
½ citroen
peterselie
peper en zeezout

Bereiding,

Doe de gamba's in een mengschaal en voeg er de rozemarijn, thijm en knoflook toe.

Besprenkel met de olijfolie en kruid met peper en zout, giet er dan de pastis over.

Snij de citroen in stukken en meng onder de gamba's.

Laat een paar uur marineren zodat alle smaken mooi gemengd worden,

Haal de gamba's uit de marinade en laat even uitdruipen, bak ze in wat boter met olijfolie of gril ze kort langs beide kanten zodat ze lekker sappig blijven, leg ze op een bord en strooi er de peterselie over, geef de gezeefde marinade apart bij,

Dien op met wat stokbrood.