

## Lekkere zomerse lunch

(lunch voor 2 personen)



*Zomers gamba spiesje met ananas en kruiden honing dressing*

*Geserveerd op een bedje van rucolla.*

### **Ingrediënten (2 personen):**

16 stuks    gepelde king prawn gamba's  
4 stuks    bamboe spiesen +/- 20 cm  
16 stuks    verse ananas in blokjes  
Smaakgeheimen dressing kruiden honing  
100 gram    rucolla  
3 eetlepels pijnboompitten  
Smaakgeheimen vinaigrette champagne framboos  
½ rode ui

### **Bereiding:**

Bereid eerst de sla zodat de gamba's warm geserveerd kunnen worden. Was de rucolla en laat het goed uitlekken. Snipper een rood uitje fijn en meng dit door de rucolla heen. Rooster de pijnboompitten in een pan zonder boter of olie voor ca. 3 minuten totdat ze goudbruin worden. Laat de pijnboompitten afkoelen en meng deze ook door de sla heen.

Doe  
4 eetlepels Smaakgeheimen champagne framboos vinaigrette over de sla heen  
en goed mengen.

Neem een bamboespiesje en rijg hier om en om de gepelde King Prawn en een blokje ananas. Per spiesje kom je uit op ca. 4 gamba's en 4 blokjes verse ananas.

Neem een grillpan en zet deze op middelhoog vuur. Bak de spiesjes in ca. 2-3 minuten per zijde totdat de gamba's gaar zijn.

Neem een groot bord en doe hier in het midden de rucolla. Doe per bord twee bamboespiesjes op de sla.  
Schenk over de spiesjes de Smaakgeheimen Kruiden Honing Saus.

Serveer met een lekker glaasje rose!

Eet smakelijk!

S. Ozcan  
Den Haag