



GARNALEN, GEVULD MET GEITENKAAS EN TOMATENCOULIS

Voorgerechtje voor vier personen.

Ingrediënten voor de coulis:

- 8 romatomen
- olijfolie
- peper en zout
- 2 gehakte sjalotjes gesnipperd
- 3 teentjes knoflook geperst
- 1 eetlepel gehakte basilicum

Ingrediënten voor de garnalen:

- 400 gram zachte geiten kaas
- 1 eetlepel gehakte basilicum
- 1 eetlepels tijm en rozemarijn
- peper en zout
- sap van 1 limoen
- snufje cayenne peper
- 12 gamba's

Bereiden:

1.
Ontvel de tomaten. Stoomoven 1 minuut 95 graden.
2.
Snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes. Bak in een koekenpan de knoflook en de sjalot glazig. Voeg de tomaten toe en bak nog even door.
3.
Pureer met de staafmixer en roer de gehakte basilicum erdoor, breng op smaak met peper en zout.
4.
Mix de geitenkaas met de kruiden, limoensap, cayennepeper en de witte peper en zout tot een smeerbare creme.
5.
Verwarm de oven op 220 graden. Maak de gamba's schoon en snijd de rug tot de helft open. Gaar ze ongeveer 5 a 8 minuten (stoomoven 80 graden).
6.
Doe de geitenkaas creme in een spuitzak en vul de gamba's.
7.
Zet de gamba's 1 a 2 minuten in de oven om de kaas een beetje te laten kleuren.
8.
Maak op een bord een spiegelkje van de tomaten coulis en leg hierin 3 a 4 gamba's p.p. Garneer met wat verse kruiden.