

Gekonfijte gamba's met tomaat en mango, uit de dutch oven!



Ingrediënten 4 personen:

20 gamba's	½ rode chilipeper
6 pomodori tomaten	2 bosuitjes
1 mango	2 takjes peterselie
20 gram gemberwortel (of 100 ml HotHoney gember)	5 dl + een scheutje olijfolie
4 teentjes knoflook	2 el tomatenpuree
100 gram zeezout	1 stokbrood

Bereidingswijze gekonfijte gamba's met tomaat en mango

1. Verwarm de keramische BBQ tot een temperatuur van 190 °C. Pel intussen de gamba's, laat het staartje zitten en verwijder het darmkanaal. Leg de gamba's naast elkaar op een bord en bestrooi met het zeezout. Laat 15 minuten intrekken.
2. Breng een pan met water aan de kook. Kruis de tomaten in en dompel ze 15 seconden in kokend water. Koel terug in koud water en verwijder het velletje. Halveer de tomaten en schep het zaad eruit. Snijd het vruchtvlees in grove stukken.
3. Schil en halveer de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in blokjes van circa 1 centimeter. Pel de knoflook en schil de gemberwortel en hak fijn. Verwijder de

steel en het zaad van de chilipeper en snijd in dunne ringetjes. Verwijder de buitenste blaadjes van de bosuitje en snijd in dunne ringen. Was de peterselie en hak fijn. Veeg na 15 minuten het zeezout van de gamba's.

4. Plaats de Dutch Oven op het rooster van de keramische BBQ en verwarm er een scheutje olijfolie in. Fruit de knoflook, gemberwortel en chilipeper in de olie aan. Roer de tomatenpuree erdoor en laat circa 30 seconden ontzuren. Voeg de mango en tomaat toe, schenk de 5 deciliter olijfolie in de pan en sluit de deksel van de EGG. Reduceer de temperatuur tot 130 °C en laat de smaken circa 5 minuten op elkaar inwerken.

5. Open de deksel van de keramische BBQ en leg de gamba's voorzichtig in de olie. Sluit de deksel en laat 8 minuten konfijten.

6. Neem de Dutch Oven uit de keramische BBQ, schep de inhoud in een mooie schaal en bestrooi met de peterselie en de bosui. Serveer met het stokbrood.

7. Voeg naar smaak HotHoney gember toe.