



Traybake met gamba's, artisjok en knoflookboter

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 250 g roze gamba's, gepeld en eventueel ontdooid
- 🥬 200 g artisjokharten uit een glazen potje, uitgelekt
- 🥬 200 g bimi
- 🥬 1 citroen
- 🥬 1 teentje knoflook, geperst of heel fijngehakt
- 🥬 35 g boter, gesmolten
- 🥬 snufje grof zeezout
- 🥬 gemalen peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Doe de gamba's in een kom en voeg er gesmolten boter, de knoflook, sap van ½ citroen en een flinke snuf grof zeezout aan toe.
4. Roer even door elkaar.
5. Stort de garnalen uit op een bakplaat en schik er de bimi en de artisjokken tussen.
6. Snijd de andere ½ citroen in schijfjes en leg de schijfjes op de bakplaat.
7. Werk de bakplaat af met verse peper van de molen.
8. Laat 20 minuten bakken in de oven.
9. Serveer met yoghurt dressing en eventueel een goed stukje brood.

BRON: culy.nl

