



Geroosterde gamba's - Dedang bakar

Oedang bakar is een traditioneel Indonesisch gerecht dat letterlijk gegrilde of geroosterde garnalen betekent. Het is een populair visgerecht in de Indonesische keuken, waarbij grote garnalen, zoals gamba's of Black Tiger-garnalen, eerst krachtig worden gemarineerd en daarna op

een houtkoolvuur of grill worden bereid.

2 personen

⌚ 20 + 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 220 g scampi
- 🍴 1 el ketjap asin
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 chilipeper
- 🍴 ½ limoen
- 🍴 ¼ el donkere basterdsuiker
- 🍴 1 el olie

Materiaal: grillpan, satéprikkers

Zo maak je het:

1. Scampi ontdooien en droogdeppen.
2. In een wijde schaal ketjap, knoflook, mespunt chilipeper, limoensap, basterdsuiker en de olie mengen.
3. De gamba's hierin 30 minuten marinieren.
4. Steek 1 gamba op een satéprikker, dat eet straks makkelijker.
5. Grillpan verhitten.
6. Gamba's op hoog vuur in 3-4 minuten bruin en gaar roosteren, regelmatig keren en bestrijken met marinade.

BRON: ah.nl



Selamat makan