

Gamba's met knoflook en Provençaalse kruiden, geserveerd met salade en stokbrood met kruidenboter (4 tot 6 personen)

Benodigheden:

- 1 tot 1,5 kilo gamba's
- 5 tenen knoflook
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 grote paprika
- 2 grote uien
- 6 champignons
- Provençaalse kruiden
- Olijfolie
- Peper
- Zout

Bereiding:

Zorg dat de groenten vooraf gewassen en gesneden zijn.

Laat in een wok of skottelbraai-schotel olijfolie verhitten. Strooi wat Provençaalse kruiden over het hele bakoppervlak en bak vervolgens hierin de gamba's. Schep de gamba's regelmatig om. Voeg tijdens het bakken de knoflook uit de knijper en versgemalen peper en zout toe. Als het geheel gaat garen de courgettes, champignons, paprika, aubergine en uien toevoegen. Regelmatig olijfolie toevoegen. Laat het geheel lekker gaar worden. Opdienen met stokbrood met kruidenboter. Geef er een salade bij van sla, komkommer, paprika en tomaat met zelfgemaakte sladressing. Serveren met een lekkere Bergerac-wijn.

Eet smakelijk!