# Kruidige gamba’s met Chinese kool en pastinaken cremé

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten voor 4 personen | Benodigdheden |
| 3 middel grote pastinaken  20 gram boter  20 gram room  24 gamba’s  4 tenen knoflook  4 takjes tijm  4 takjes rozemarijn  ½ grote Chinese kool  1 rode ui  Peper  zout  Olijfolie | Mes  Snijplank  Wok pan  Kookpan  Puree stamper  Evt cutter/staafmixer |

1. Schil de pastinaak en snij deze in stukken. Zet deze op in een pan met water en zout. Breng dit aan de kook en kook dit ongeveer in 30 minuten gaar.
2. Als de pastinaak goed gaar is, giet de pastinaak dan af. Pureer de pastinaak met room en roomboter totdat deze een gladde structuur heeft. Breng de crème op smaak met zout en peper.
3. Snipper de rode ui en snij de Chinese kool in halve ringen van ongeveer een 0,5 cm dik.
4. Doe wat olie in de pan, fruit hierin de rode ui aan en doe hierna de Chinese kool erbij en breng het op smaak met peper en zout. Wok dan de Chinese kool tot deze beetgaar is.
5. Indien nodig pel de gamba’s en haal het darmkanaal eruit. Leg hierna de gamba’s op keukenpapier en droog deze af. Doe hierna ruim olie in de pan en leg hierin de tijm rozemarijn en de knoflook. Leg hierna de gamba’s ook in de pan. Doe peper en zout op de gamba’s. Draai de gamba’s na ongeveer 1 minuut om. Laat ze dan op de andere kant nog ongeveer 2 minuten garen zodat ze net gaar zijn . Haal de gamba’s hierna uit de pan.
6. Zorg ervoor dat de Chinese kool en de pastinaak crème goed warm zijn, maak dan het bord op naar eigen inzicht.
7. Trek bijvoorbeeld van de pastinaak crème een streep, leg hierin mooi de Chinese kool en daar bovenop de gamba’s.
8. De kruiden waarin de gamba’s gebakken zijn kunt u ook gebruiken als garnering.