



Elvea, een feest uit Italië

Gegrilde gamberoni met gember



Ingredienten voor 4 Personen

| | | |
|-----|-----------|--------------------|
| 1 | takje | rozemarijn |
| 4 | cm | verse gember |
| 4 | eetlepels | olijfolie |
| 12 | | gamberoni |
| 400 | g | ELVEA Cubetti Look |
| | | zout |
| | | peper |
| | | citroensap |

Bereiding

- Snipper de rozemarijn zeer fijn.
- Pel en rasp de gember en meng beide met de olie.
- Kruid met peper en marineer daarin de gamberoni gedurende 2 uur.
- Grill de gamberoni tot ze mooi kleuren en houd warm.
- Giet de rest van de marinade in een pannetje en warm op.
- Voeg er vervolgens de ELVEA Cubetti look bij en kruid met citroensap.
- Schik op de borden en lepel er de Elvea Cubetti over.

Tip: Een snuifje bruine suiker in de saus is ook een goed smaakmaker in dit gerechtje.

