



Spicy Gamba's met gegrilde tomaten salade en Hela Kruiden Ketchup Curry Extra Hot

Ingrediënten voor 4 Personen

8 gamba's of 300 g grote gepelde garnalen
100 ml Hela Kruiden Ketchup Curry Extra Hot
400 g cherrytomaatjes in verschillende kleuren
1 rode ui
1 teen knoflook, fijngeperst
2 el olijfolie
1 el rodewijnazijn
½ tl gedroogde chilipeper
½ tl gedroogde peterselie of oregano
75 g rucola sla
4 satéprikkers
Barbecue
Aluminium bakje



Vorbereiding

1. Smeer de gamba's in met 50 ml Hela Kruiden Ketchup Curry Extra Hot en laat minimaal een half uur marineren.
 2. Snijd de rode ui in kleine partjes.
 3. Meng 50 ml Hela Kruiden Ketchup Curry Extra Hot met de olijfolie, rodewijnazijn, knoflook, chilipeper en peterselie/oregano door elkaar tot een marinade.
 4. Leg de tomaten en rode ui in het aluminium bakje en meng hier de marinade doorheen.
 5. Steek de barbecue aan en zet het bakje met tomaten ongeveer 30 minuten op de barbecue tot de tomaten zacht zijn en een beetje open gaan staan.
 6. Grill de laatste 5 minuten de gamba's/garnalenspiesjes mee totdat deze goed gaar zijn. Blijf de marinade smeren tijdens het grillen.
 7. Meng de rucola sla met de tomaten en serveer met de garnalenspiesjes.
- Smakelijk!