

Salade met Hollandse garnaltjes

Aantal Personen	30	1
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• Frambozendressing• ½ pot frambozenjam• 900 gr Hollandse garnaltjes• 1 kilo Gepelde Gamba's of grote garnalen• 2 dozen Croutons (lidl)• 1 kilo Rode Veldsla• Peper en zout• 4 doosjes van 150 gr Frambozen	<ul style="list-style-type: none">•• 2 lepels• 50 gr• 3 st•• 40 gr•• 5 st

Bereiding

Maak de Hollandse garnalen aan met de dressing, Controleer de Gamba's of ze darmkanaal goed verwijderd is. Bak de gamba's a la minute goudbruin aan. Maak naar verhouding een hoeveelheid rode veldsla aan met de frambozendressing. Doe de sla op een bord in het midden de garnaltjes en gamba's er rond om . Strooi de gebakken crouton over het gerecht en als laatste 5 stuks frambozen toevoegen en nog wat dressing toevoegen.

Frambozendressing

Belangrijk om te weten bij frambozendressing is dat de verhouding olie tot azijn staat als drie tot één. Daarnaast heb je frambozenjam nodig. Voor 30 personen een ½ pot. Roer de jam los en vloeibaar. Doe dan olie en azijn bij en verder doorroeren totdat het een goede soepele iets zoete dressing is.

Croutons

Ipv van croutons te kopen kan je ze ook zelf eenvoudig maken. Let er op dat de croutons snel klef worden als ze lang in de salade zitten.

2 sneetjes wit brood (het liefst een aantal dagen oud) afhankelijk van de gewenste hoeveelheid.

2 eetlepels olijfolie

peper en zout

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Snijd het brood in vierkante blokjes van ongeveer 1 bij 1 cm en doe ze in een grote kom.

Meng een scheut olijfolie door het brood. Voeg wat zout en peper toe.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid het brood hierover uit.

Bak de croutons 25 minuten. Draai ze halverwege een keer om, zodat ze aan alle kanten gelijk bruin worden. En klaar zijn je naturel croutons!

Die ze op in een aparte schaal of pas op het laatste moment toevoegen aan de salade.