

Ingrediënten

- 175 g gezeefd bloem
- 100 ml kokend water
- 2% zout of 2 g bouillonpoeder
- 10 g olie
- 5 gamba's per persoon met kop en schaal
- 5 cerise tomaat
- 1 stuks mini romeinse sla
- 2 knoflook tenen
- 1/4 Spaanse rode peper
- takje rozemarijn
- 6 stuks frambozen
- Kwart appel
- 1 mini komkommer

Benodigdheden:

- 1x bakpan
- 1x kookpan
- Bolzeef
- Snijplank
- Mes
- Afdruimbakjes
- 1x warmtebron
- Bord
- Soepkom
- Eetlepel
- Spatel

PIERRE WIND

Porties: 1 persoon
Bereidingstijd: 45 minuten

Gamba pitabroodje



Maak eerst het deeg van het broodje: meng de ingrediënten met een spatel. Kneed het deeg tot een soepel deeg. Het deeg hoeft niet te rijzen. 20 minuten rusten is wel aanbevolen, aangezien het deeg na het rusten beter uitrolbaar is. Daarna verdeel je deze in gelijke stukken.



Vervolgens opbollen en uitrollen tot platte (max. 0,5 cm dik) plakjes. Dan bakken in hete bakpan (zonder olie). Beide zijdes bakken. Ongeveer 4 minuten totdat die gaar is. Afkoelen tot kamertemperatuur en dan aan één kant opensnijden.



Voorbereiding voor de vulling van het broodje: halveer de gewassen cerise tomaatjes. Snijdt de gewassen mini Romeinse sla in vier stukken. Pel de knoflook en snijdt dunne plakjes. Snijdt de mini komkommer in plakjes van een halve centimeter dik. Snijdt een hoeveelheid (naar eigen smaak) ragfijn. Bewaar een takje voor de garnering! Snijdt de rode peper in kleine reepjes.



Haal/trek de kop van de gamba. Trek de schaal eraf. Begin bij de pootjes aan de onderkant. Ik laat het laatste stukje van de staartvin er zelf altijd nog aanzitten. Kerf de zijde van de rug met een scherp mes in. Haal het dunne kanaaltje eruit. De schalen en koppen bewaren.



Doe een scheut olie in een bakpan en laat deze heet worden. Voeg de plakjes knoflook, reepjes Spaanse peper, fijngesneden rozemarijn en de gamba's toe. Voeg dan de koppen en schalen toe. Breng op smaak met peper en zout.



Wanneer de gamba's gaar zijn, dan deze uit de pan halen en in een de schaal warm houden. Intussen water bij schalen en koppen toevoegen. Het kan kort gaan spetteren. Houd hier rekening mee. Warmtebron laag zetten en laat de inhoud tussen de 15 en 20 minuten op de warmtebron staan. Met het deksel erop.



Dan zeven en de bouillon op smaak brengen. Doe de plakjes komkommer in een soepkom en giet er de bouillon op. Vul het broodje met sla, de gebakken gamba's, frambozen, appel en cerise tomaat. Je kunt er naar eigen behoefte nog eventueel citroenpartjes en/of mayonaise (of andere koude saus) er bij serveren.

Verhaal achter het gerecht

Mijn grote favoriet is gebakken gamba's met vanillevla, maar dat is voor een hoofdmaaltijd niet zo geschikt. Meer als snack of tussengerechtje. Daarom deze variatie. Heerlijk een lichte hoofdmaaltijd. Vol met vitamines! Deze methode om zelf je brood zonder gist te maken is snel en smaakt geweldig. Het geeft je maaltijd een nog grotere voldoening. Het is een kruising tussen een pitabroodje en rôtivel. En, daarbij gebruiken we de schalen en koppen nog voor een kikkûh bouillon.

In mijn jonge jaren aten we als gezin vaak op zaterdag een broodmaaltijd met soep. Voor mij persoonlijk heb ik dit recept als een ode geschreven voor aan mijn helaas te vroeg gestorven ouders. Bij deze: Pa & Ma, bedankt voor deze geweldige traditie.

Pierre Wind

GAMBA

PITABROODJE