



#OFYR
#EDGARDEN



GAMBAS



- POUR LA SAUCE, MÉLANGEZ LE KETCHUP, LE RAIFORT, LA SAUCE WORCESTER, LE TABASCO ET LE JUS AINSI QUE LE ZEST DE CITRON VERT DANS UN BOL.
- OUVREZ ET DÉCOUPEZ LES GAMBAS AU DOS ET RETIREZ LA VEINE. SAUPOUDREZ-LES ENTIÈREMENT AVEC DU SEL ET CUISEZ-LES JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT CROUSTILLANTES.
- DRESSEZ-LES SUR UNE ASSIETTE LARGE, AJOUTEZ LE PERSIL HACHÉ ET DISEPOSEZ LA SAUCE PIQUANTE DANS UN PETIT RÉCIPENT SÉPARÉ.

INGRÉDIENTS

- 12 PETITES GAMBAS
- 5 CUILLÈRE À SOUPE DE KETCHUP
- 1 CUILLÈRE À SOUPE ET DEMIE DE RAIFORT
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE SAUCE WORCESTER
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE TABASCO
- JUS ET ZEST D'UN DEMI CITRON VERT

MATÉRIELS RECOMMANDÉ :



OFYR 100 Island Pro
CÉRAMIQUE



OFYR TABLIER EN CUIR



OFYR Set de grille
100