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.