

Rijst met Gamba's, limoen en champignons

Aantal personen: 4

400 gram gepelde tijgergarnalen (diepvries, ontdooid)

1 $\frac{1}{2}$ theelepel cayennepeper

1 teen knoflook, fijngesneden

1 limoen, schoongeboend

160 gram gekookte rijst

Pancoating

500 gram champignons in plakjes

1 bekertje crème fraîche light (125 ml)

500 gram haricots verts (groene boontjes)

Spoel de garnalen af en dep ze droog met keukenrol.

Schep ze om met de cayennepeper en de knoflook. Rasp de schil van de limoen en pers de vrucht uit. Meng de rasp met de garnalen en laat het mengsel afgedekt 30 minuten marineren in de koelkast.

Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.

Verhit de pancoating in een wok met anti aanbaklaag en bak hierin de champignons 5 minuten. Voeg hierbij de garnalen en laat ze op laag vuur in 3 minuten gaar worden. Voeg de crème fraîche toe, roer alles door elkaar en breng op smaak met de limoensap, peper en zout. Laat nog 2 minuten garen.

Snijd de puntjes van de haricots verts. Kook ze vijf minuten, schep de haricots verts door de rijst.

Schep de garnalen met wat saus over de rijst met haricots verts

