Onze winkel Eext

**Chili gamba's met limoen, munt en grapefruit dip**

voor 6 personen

**Benodigdheden:**

* 30 spiesjes

**Ingrediënten:**

**Garnaal:**

* 30 ontdooide gamba's (met of zonder schelp)
* 9 eetlepels olijfolie
* snufje chilipoeder
* zout

**Limoen Dip:**

* 1,5 teentje knoflook
* 4 rode pepers
* 375 ml witte wijnazijn
* 330 g fijne kristalsuiker
* 3 limoenen

**Munt dip:**

* 1,5 citroen
* 1,5 teentje knoflook
* 3 handenvol muntblaadjes
* 3 el amandelpitten
* 120 ml olijfolie
* 120 gram yoghurt
* zout

**Grapefruit-dip:**

* 1 rode grapefruit
* 3 eidooiers
* 1 theelepel gemalen koriander
* 180 ml olijfolie
* 1,5 el basilicumblaadjes

**Bereiden:**

1. Spoel de garnalen in koud water, dep ze droog en doe ze in een kom. Besprenkel met 3 eetlepels olie, breng op smaak met zout en chilipeper en zet in de koelkast.
2. Pel en hak voor de limoendip de knoflook grof. Maak de pepers schoon en hak ze grof.
3. Hak de knoflook, pepers en 125 ml azijn fijn in een keukenmachine en doe in een pan. Voeg de resterende azijn en suiker toe. Verwarm op middelmatige temperatuur, af en toe roerend, tot de suiker is opgelost. Laat 10 tot 12 minuten koken tot er een siroop ontstaat.
4. Haal het van het fornuis. Pers de limoenen uit en roer het sap door de dip. Giet in een kom en laat afkoelen.
5. Was voor de muntdip de citroen met heet water, wrijf droog en rasp de schil fijn. Pel en hak de knoflook grof. Hak de munt, amandelen, citroenschil, knoflook, olie en een beetje zout fijn in een keukenmachine. Giet in een kom en laat afkoelen.
6. Was voor de grapefruitdip de grapefruit met heet water, wrijf droog, rasp de schil fijn en pers het sap eruit.
7. Klop de dooiers, koriander, grapefruitschil en sap in een metalen kom boven stoom met een garde gedurende 2 tot 3 minuten tot ze romig licht zijn. Haal van het vuur en blijf 1 tot 2 minuten kloppen tot het mengsel iets is afgekoeld.
8. voeg de olie toe in een dun straaltje tot er een dikke mayonaise ontstaat. (blijf kloppen)
9. Snijd de basilicum in reepjes en roer erdoor. Giet in een kom en laat afkoelen.
10. Verhit voor de garnalen de rest van de olie (3 el) in een pan. Bak de garnalen 1 tot 2 minuten en keer ze een keer om. Op stokjes steken.
11. Pers 1 eetlepel citroensap uit en roer door de muntdip met yoghurt.
12. Schik de spiesjes en serveer met de dipsauzen.