



*Bijzondere wijn
met een verhaal*

Gegrilde gamba's met ananas, kokos & limoen

Ingrediënten (4 personen)

- 12 grote gamba's (gepeld, rauw)
- ½ verse ananas
- 200 ml kokosmelk
- Rasp & sap van 1 limoen
- 1 rode peper (optioneel)
- Verse koriander
- Olijfolie
- Zout & peper

Bereidingswijze

1. Grill de gamba's & ananas

Snijd de ananas in blokjes en grill kort in een grillpan óf op de BBQ, tot licht gekarameliseerd. Bestrijk de gamba's met een beetje olijfolie en grill ze **1-2 minuten** per kant in de grillpan óf op de BBQ.

2. Maak de saus

Verwarm de kokosmelk in een pannetje en laat deze zachtjes **5-7 minuten inkoken**. Voeg daarna limoensap en -rasp toe en breng op smaak met peper & zout.

3. Maak het af

Verdeel over de borden en garneer met koriander en eventueel een beetje rode peper.

Wijn & spijs

De **tropische tonen** van ananas en kokos sluiten naadloos aan bij het rijpe karakter van de Weißburgunder, terwijl de limoen zorgt voor **frisheid**. De wijn houdt het geheel elegant en voorkomt dat het te zwaar wordt.