



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



KERRYSTOVERIJ

BEREIDING

- Bestrooi de gamba's met de Dry Glaze Groene Kruiden.
- Vermeng de gamba's met de Kerrysaus ZHERO en de reepjes paprika.
- Laat deze zachtjes stoven, haal de pan van het vuur en koel de stoverij terug.

Presenteer dit in een mooie schaal samen met de rijst. En decoreer de stoverij met de fijngesneden lente-ui.

SAMENSTELLING

- **50 G/KG DRY GLAZE GROENE KRUIDEN (7048572)**
- **500 GR KERRYSAUS ZHERO 2,5 KG (AW06512-01)**
- **1 KG GAMBA'S**
- **250 G PAPRIKAREEPJES DIEPVRIES GROEN/ROOD**
- **LENTE-UI**