

GAMBES A LA PLANXA AMB SALSA DE TAMARINDE

3 cullerades de mantega
3 grans d'all picats
18 gambes netes i tallades en forma de papallona
sal i pebre al gust
1 tassa de concentrat de tamarinde (250ml)
1/3 de tassa de salsa de soja (80ml)
2 "chiles chipotles" de llauna

Escalfar la mantega, afegir l'all i quan dauri lleugerament, agregar les gambes i assaonar al gust amb sal i pebre. Cuinar fins que les gambes estiguin cuites.

Per a la salsa, liquidar el concentrat de tamarinde amb la salsa de soja i el "chipotle".

Oferir les gambes acompanyades amb la salsa.