**Gamba’s met ananas en eiermie**



**Ingrediënten 4 personen:**

* 100 gram eiermie
* 200 gram sugarsnaps (panklaar, zakje)
* ananas (in blokjes)
* 20 grote garnalen (gepeld, ontdooid, diepvries, drooggedept)
* 1 eetlepel olijfolie, chili, frituurolie
* 1 rode peper (fijngehakt, zonder zaadjes)

**Bereiden:**

1. Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel koud. Laat uitlekken en dep goed droog. Blancheer de sugarsnaps circa 4 minuten in kokend water. Giet ze af en spoel koud. Meng de sugarsnaps en ananas .
2. Bestrooi de gamba's met chilipoeder en bestrijk ze met de olijfolie. Verhit een grillpan en gril hierin de garnalen om en om in circa 4 minuten gaar.
3. Verhit de frituurolie en frituur hierin de mie als kleine nestjes in circa 30 seconden knapperig bruin. Laat uitlekken en schep op een bord.
4. Verdeel de salade over 4 kommen. Serveer de mienestjes erbij of breek over de salade. Bestrooi met rode peper.