

## *Gambas à l'Aneth et Calamars Frits, Sauce Rémoulade à la Féta*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- Mayonnaise	120g
- Ketchup	2 c à soupe
- Ail en Poudre	½ c à café
- Paprika	½ c à café + un peu
- Aneth	1+1 c à café
- Moutarde	1 c à café
- Sauce Worcester	1 c à café
- Huile aux Piments	1 c à soupe
- Gambas	16
- Calamars	à frire
- Féta (Fromage Grecque)	200g
- Origan	
- Assortiment de Salades (au choix)	
- Vinaigrette	maison
- Olives Noires	de Nyons
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Préparez la sauce rémoulade comme indiqué à la [recette DI-525](#). Réservez au frais.
- Egouttez la féta, coupez-la en bâtonnets puis poivrez-la et ajoutez un peu d'origan. Réservez.
- Dressez vos assiettes avec la salade (salade, oignons, œufs, carottes râpées, ...) garnie d'olives et de vinaigrette.
- Faites chauffer la friteuse et passez-y les calamars le temps nécessaire.
- Entre temps, grillez les gambas dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivrez. Terminez en les saupoudrant d'aneth.
- Répartissez les bâtons de féta, les calamars et les gambas sur vos assiettes.
- Accompagnez avec la sauce rémoulade dans laquelle vous émietterez un peu de féta.

### **Remarque:**

A partir de DI-525

Accompagnez de pain