De Kookjuf

Gekruide garnalen

Ingrediënten		Materialen
1 kg grote garnalen gepeld	1 tl gemalen komijn	
4 teentjes knoflook	½ tl gemberpoeder	
6 el olijfolie	1 flinke mespunt cayennepeper	
lets zout	3 el verse koriander	
1 ½ tl scherp paprikapoeder	limoen of citroen	
	Voor erbij	

Voorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar
2. Meet en weeg alle ingrediënten af en zet klaar in aparte schaaltjes
3. Haal de velletjes van de knoflook en pers deze
4. Was de koriander, verwijder de steeltjes en hak de blaadjes
5. Snijd de limoen of citroen in parten

Bereiding

1. Verwijder indien nodig de zwarte darmkanaaltjes van de garnalen
2. Zet een pan op het vuur
3. Doe de olijfolie in de pan en bak op halfhoog vuur de knoflook samen met de specerijen tot ze beginnen te geuren (nog geen korianderblad dus)
4. Voeg de garnalen toe en bak ze onder regelmatig omscheppen tot ze een rozerode kleur hebben
5. Strooi het korianderblad eroverheen en schep goed om
6. Serveer meteen op een voorverwarmd bord met de parten citroen/limoen

R qdbh#bnhq#hrmhq#e h#Gh#Nrrmxi#####################bhu}ddp /#bxn#hq#brmhu#####################ghnrrmxibq#