



De Kookjuf

Garnalen in knoflook

Ingrediënten

- 250 gram gepelde garnalen
- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalotje
- ½ rode Spaanse peper
- koriander 1 eetlepel gehakt
- olijfolie
- klontje roomboter
- zout
- versgemalen zwarte peper
- scheutje witte droge wijn

Bereiding

1. Ontvel de sjalot en snipper deze
2. Ontvel de knoflook en pers deze
3. Maak de Spaanse peper schoon, verwijder de zadjes en snijd deze ragfijn
4. Verwijder de steeltjes van de koriander en hak de blaadjes
5. Doe een scheut olijfolie in de koekenpan en fruit zachtjes de sjalot en de knoflook
6. Voeg de Spaanse peper toe
7. Voeg de garnalen toe en bak tot deze roze kleuren
8. Kruid met zout en peper
9. Blus af met een scheutje witte wijn en voeg een klontje roomboter toe
10. Doe de koriander erbij
11. Proef nog een keer af op smaak en draai het vuur uit