

GAMBAS AL AJILLO

Ingrediënten:

- 750 g ongekookte gamba's, ontdooid indien diepgevroren
- olijfolie
- 6 tenen knoflook in dunne plakjes
- 2 eetlepels vers geperst citroensap
- fijn gesneden peterselie
- stokbrood
- zout en peper



Bereiding:

Pel de gamba's en verwijder het donkere darmkanaal. Verwijder dit door met een fijn scherp mesje aan de rugkant een overlangse snee te maken van kop naar staart.

Verhit de olie in een grote, diepe braadpan. Voeg de knoflook en roer totdat het begint te bruisen. Voeg de gamba's toe en bak deze 2-3 minuten tot ze roze kleuren en omkrullen. Breng op smaak met zout en peper. Aardewerken schaaltes even voorverwarmen in de oven (220° C).

Schep de gamba's met olie in warme aardewerken schaaltes.

Besprenkel ieder schaalte met citroen en peterselie.

Serveer direct (eventueel met stokbrood om in de olie te dopen).



Tip:

Gebruik voor pittige garnalen een verse rode peper. De scherpe Spaanse peper is familie van de paprika. Als u van scherp houdt, hak dan ook de zaadjes klein. Als u klaar bent altijd direct uw handen wassen of gebruik huishoudhandschoenen.