

Gefrituurde (voorgerecht)

garnalen

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 5

Ingrediënten:

6 eetlepels olijfolie

1½ eetlepel grof zeezout

1 theelepel paprikapoeder

2 teentjes knoflook

12 grote ongepelde garnalen

1 bosui

½ rode peper

Koriander

Bereidingswijze:

Verwarm de olijfolie in een wok en roer het zeezout en het paprikapoeder erdoor.

Pel de knoflook en pers ze uit boven de wok.

Verhit de gekruide olijfolie tot circa 180 °C tot er een witte damp vanaf komt.

Frituur de garnalen in 2 porties circa 3 minuten.

Was de bosui en snijd hem in ringetjes.

Was de peper, verwijder de zaadlijst en snijd het vruchtvlees in ringetjes.

Garneer de garnalen met de bosui en de peper. Schep vlak voor het serveren gehakte koriander erdoor

Dit recept is

keer bekeken.