

Gebakken gamba's met knoflook

Datum:	02-03-2015
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 16 gamba's
- 5 eetl. olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 0,5 theel. cayennepeper
- 4 eetl. droge sherry
- 3 eetl citroensap
- 3 eetl peterselie (fijngehakt)
- zeezout
- partjes citroen

Bereidingswijze:

Pel de gamba's, maar laat het staartstukje zitten. Dep ze droog met wat keukenpapier. Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de knoflook zachtjes 1-2 minuten. Roer de cayennepeper door de olie en voeg de gamba's toe. Roerbak de gamba's in 2-3 minuten gaar. Roer de sherry, het citroensap en de peterselie door de garnalen. Voeg naar smaak zout toe, schep alles in een warme schaal en garneer het geheel met partjes citroen.