

Gambas con miel y ajo – Honing/knoflook Gambas

Datum:	04-09-2024
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Gambas:

- 6 eetl. ongezouten boter
- 6 eetl. honing
- 1,5 eetl. citroensap
- 1,5 eetl. sojasaus
- 5 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 900 g gambas, gepeld en schoongemaakt (laat het staartje zitten)
- peper
- zout

Garnering:

- citroenpartjes
- peterselie

Bereidingswijze:

Verhit de boter in een pan met een anti-aanbaklaag boven middelhoog vuur en roer het regelmatig even door tot dat de kleur goudbruin wordt met een nootachtige geur. Voeg nu de honing, het citroensap, de sojasaus en knoflook toe en roer het geheel goed door. Laat het 30 seconden koken en haal de pan van het vuur. Giet de vloeistof uit de pan, maar laat er ongeveer 4 eetlepels in zitten. Zet de rest even opzij.

Bak daarna de helft van de garnalen in de pan in het deel van het boter-honingmengsel. Bak ze voor ongeveer 2 minuten per kant. Maak de pan even schoon en voeg dan weer 2 eetlepels boter-honingmengsel toe en bak de andere helft van de garnalen. Doe de eerder gebakken garnalen nu ook weer in de pan en giet het overgebleven knoflook, honing, sojasaus, botermengsel er eroverheen.

Kruid het nog met wat zout en peper en serveer direct met vers knapperig brood.