



Gegrilde garnalenspiesjes met mango-limoensalsa

Datum: 27-05-2026
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 48 grote rauwe garnalen
- 3 eetl. olijfolie
- 2 theel. gerookt paprikapoeder
- 1 theel. komijn
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 3 limoenen
- 2 mango's
- 1 rode ui
- theel. Chili vlokken
- 1 flinke hand koriander
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze:

Week houten spiesjes minimaal 20 minuten in koud water zodat ze niet verbranden tijdens het grillen.

Maak de marinade door olijfolie, gerookt paprikapoeder, komijn, fijngehakte knoflook, het sap van 1 limoen, zout en peper te mengen.

Dep de garnalen droog met keukenpapier en meng ze door de marinade. Laat minimaal 15 minuten marineren in de koelkast.

Schil ondertussen de mango's en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snipper de rode ui zeer fijn. Hak de koriander grof en meng deze samen met mango, rode ui en chili vlokken in een schaal. Voeg het sap van 2 limoenen toe aan de salsa en breng op smaak met een klein beetje zout.

Rijg telkens drie garnalen aan een spiesje. Verhit een grillpan of barbecue op hoge temperatuur.

Grill de garnalen ongeveer 1,5 tot 2 minuten per kant totdat ze mooi roze kleuren en licht grillstrepen krijgen.

Serveer de warme garnalenspiesjes direct met de frisse mango-limoensalsa