



Garnalensaté met chilisaus

Lekker voor de Indische rijsttafel: garnalensaté met chilisaus! Ook een lekker recept voor de borrel. Een makkelijk recept om te maken, en snel klaar!

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g wokgarnalen naturel (ontdooit, diepvries, drooggedept)
-  2 el wok- of arachideolie
-  ¼ tl kurkuma
-  ¼ tl korianderpoeder (ketoembar)
-  ½ mespunt cayennepeper
-  ½ el koriander (gehakt)
-  zoete chilisaus

MATERIAAL: 4 satéprikkers, ovengrill of grillpan

ZO MAAK JE HET

1. Meng de wokgarnalen met de olie, kurkuma, korianderpoeder en cayennepeper.
2. Rijg de garnalen aan satéprikkers en rooster 2-3 minuten per kant onder de ovengrill of in een hete grillpan.
3. Bestrooi met gehakte koriander en serveer met zoete chilisaus.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

