

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Gambas al ajillo

Gamba's met knoflook

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 12 grote rauwe garnalen
- 🍷 3 teentjes knoflook, dun gesneden
- 🍷 100 ml olijfolie
- 🍷 3 gedroogde cayennepepers, of andere chilipepers
- 🍷 1 el fijngehakte platte peterselie

MATERIAAL: vuurvaste aardewerken pot

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de garnalen, laat de staartjes intact. Verwijder de darmkanaaltjes.
2. Als je een koekenpan in plaats van een aardewerken pot gebruikt, kun je de garnalen ook in de schaal bakken.
3. Breng op smaak met een beetje zeezout.
4. Doe de knoflook, olijfolie en chilipepers in een vuurvaste aardewerken pot of koekenpan en zet deze op hoog vuur.
5. Wanneer de knoflook goudbruin begint te kleuren, voeg je de garnalen toe en bak je ze 1-2 minuten aan elke kant tot ze net roze zijn.
6. Bestrooi met de gehakte peterselie en wat versgemalen zwarte peper en serveer direct.
7. Als je een aardewerken pot gebruikt, kun je die direct op tafel zetten, maar wees voorzichtig, want de olie en het aardewerk blijven nog enkele minuten heet.

Eet smakelijk!

BRON: [bbcgoodfood.com](https://www.bbcgoodfood.com)

