



GEMARINEERDE GARNALEN Personen: 4 Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten:

- 300 gram rauwe garnalen
- zeezout
- 3 eetlepels olijfolie
- 4 tenen knoflook, grof gehakt
- 4 gedroogde chilipepertjes, fijngehakt, zonder zaadjes
- ½ theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel verse peterselie, fijngehakt

Bereiding: Verwijder de kop en het darmkanaal van de garnalen. Bestrooi de garnalen met een klein beetje zeezout en laat dit intrekken. Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de knoflook en gedroogde pepers. Voeg de garnalen toe en bak deze circa 3 minuten mee tot ze mooi roze kleuren. Voeg ook het paprikapoeder en de peterselie toe en meng alles goed door elkaar.

Eet smakelijk.