

Gegrilde gamba's met knoflook en citroengras



Wie deze foto van gegrilde gamba's en citroengras heeft gemaakt, weet hoe hij ons lekker kan maken. En als we dan ook nog eens bij het recept kijken en zien dat je in twintig minuten klaar bent, dan maakt ons hart helemaal een sprongetje. Tip: citroengras kun je krijgen bij de grotere supermarkten, maar ook bij de toko. Geniet van deze grandioos lekker gamba's!

Voor 4 personen. 10 minuten.

Gebakken chilipasta

1. Verhit olie in een wok en bak de pepers, sjalotjes en knoflook tot ze verkleuren. Maal in de vijzel tot een currypasta.

2. Verhit nogmaals een scheutje olie in de wok. Voeg de currypasta toe en roer goed door de olie.
3. Breng het geheel op smaak met het tamarindesap, de palmsuiker en de vissaus. Haal de wok van het vuur als de palmsuiker is opgelost en verdeel de chilipasta over de afsluitbare potjes.

Gegrilde gamba's

1. Meng voor de dressing de chilipepers, limoensap, vissaus, chilipasta en suikerwater in een grote kom.
2. Voeg de gamba's, sjalotjes, kaffirlimoenblaadjes en het citroengras toe. Hussel alles goed door elkaar.
3. Verhit een grillpan. Grill de garnalen kort om en om tot ze gaar zijn. Of rooster ze op een barbecue.

Bron:

Ingrediënten

- 3 chilipepers, in fijne ringen
- 3 el limoensap
- 3 el vissaus
- 2 el chilipasta (nam prik pao)
- 3 el suikerwater (2 el suiker + 2 el heet water)
- 200 g gamba's, schoongemaakt
- 2 sjalotjes, in smalle reepjes
- 5 kaffirlimoenblaadjes, in smalle reepjes
- 10 g citroengras, buitenste blad verwijderd, in fijne ringen
- olie, om in te bakken
- 100 g gedroogde chilipepers
- 15 gedroogde rode pepers
- 15 sjalotjes
- 15 tenen knoflook
- 100 ml tamarindesap
- 70 g palmsuiker
- 1 el vissaus