

## Ingrediënten

(bedien 6) - 36 groot garnale  
250g botter - 125ml  
sonneblomolie - 4 knoffelhuisies -  
10 ml peri-peri poeier - sout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Afrikaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Peri-Peri Garnalen

Peri-Peri Garnale

### Bereidingswijze

Haal die garnale se are uit. Spoel dit dan af en vryf droog met handdoekpapier. Smelt die botter saam met die olie in 'n pan en voeg dan die knoffel en peri-peri by. Meng goed. Braai die garnale eenkant vir 3 minute en plaas dit dan in die warmlaai. Voeg sout by die mengsel en gooi dit oor die garnale net voor bediening.

### Serveertips

Jy kan ook die garnale op rys bedien met die sous in 'n aparte bakkie. Sorg dat daar altyd 'n bakkie warm water met suurlemoenskyfies langs by elke sitplek is. 'n Groen slaai gaan goed saam met die dis. Jy kan ook Franse brood in plaas van rys gebruik.