

Ingrediënten voor 4 personen

8 rode pepers 1,5 dl olijfolie 24
grote garnalen (vers of diepvries)
2 teentjes knoflook 3 eetlepels
citroensap zout paprikapoeder
peterselie als garnering

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tapas - Garnalen piri piri

Lekker pittige gamba's/garnalen als borrelhapje of met meerdere tapas als hoofdgerecht.

Vorbereiding

Was de peper, snijd ze doormidden en haal de zaadlijsten eruit. Snijd de pepers fijn en doe ze in een kom met de olie, de knoflook, het citroensap, zout en paprikapoeder. Zijn de garnalen vers, spoel ze dan af met koud water en dep ze droog.

Bereidingswijze

Verhit een koekenpan of wok en schenk hierin het oliemengsel. Bak in het oliemengsel de garnalen enkele minuten totdat de garnalen roze zijn.

Serveertips

Strooi er peterselie voor het opdienen over.