

Ingrediënten voor 15 personen

30 cocktailgarnalen zonder staart
60 g boter 2 teentjes knoflook,
uitgeperst 2 tl bruine suiker 2 el
citroen- of limoensap 2 el verse
koriander, fijngehakt 2 el verse
basilicum, fijngehakt Beetje
chilisaus

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Amuse van Pittige garnalenspiesjes

Leuk voorgerecht!? Makkelijk te maken en een streling voor de tong !!
SUPER SUPER SUPER SIMPEL!! Een recept van mijn vriendin waar
ze mee binnen kwam op een feestje hier! TOP DUS!! (eigen foto)

Bereidingswijze

Verhit de boter in een koekenpan of wok. Voeg knoflook, suiker, sap,
koriander, basilicum en chilisaus toe. Roer alles goed, voeg de
garnalen toe en bak ze 5 minuten mee, totdat ze roze en gaar zijn. Rijg
vervolgens de garnalen aan cocktailprikkers.