

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gram grote garnalen, gepeld en schoongemaakt - 4 (tros)tomaten (gepeld) - 200 gram feta kaas - 1 ui, fijngesneden - 1 teen knoflook, gehakt - 2 el honing - peper (geen zout want de feta is al zout genoeg) - peterselie, gehakt - 4 el droge witte wijn - 2 el cognac - ½ tl komijnpoeder - sap van ½ citroen - olijfolie

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Grieks

Soort_gerecht: Ovenschotel

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Saganaki van garnalen (Garídes saganáki)

Onze dochter kwam mee-eten en omdat ze dol is op grote garnalen wilde ik haar daarmee verrassen. Ik zocht en vond in een van mijn Griekse kookboekjes een recept wat ik als leidraad heb gebruikt om dit heerlijke gerecht mee te maken. Omdat het nogal een aangepaste versie is zet ik het hier neer om voor mezelf (en voor onze dochter) te bewaren. TIP: Lekker met brood (om te deppen) en een echte Griekse salade erbij zoals deze [De-echte-griekse-salade-basisrecept](#) of deze [Spinaziesalade-met-appel-feta-en-walnoten](#)

Bereidingswijze

- Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak hierin de garnalen snel aan, voeg de cognac toe en laat het nog een paar minuutjes sudderen. Doe dan de garnalen, met het vocht, in een ovenschaal. - Doe opnieuw een scheutje olijfolie in de pan en fruit hierin de uien met de knoflook. - Voeg eerst de tomaten en daarna de wijn, peper en honing toe. Laat dit zachtjes pruttelen zodat er een mooie dikke saus ontstaat en doe dit over de garnalen in de ovenschaal. - Verkruiemel de feta erover, strooi de gehakte peterselie eroverheen en voeg het citroensap toe. - Zet de schaal ongeveer een kwartiertje in een voorverwarmde oven 200 graden.

Serveertips

Serveer er brood (om te deppen) en een Griekse salade bij.

