

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram kant en klare garnalen  
(vers of diepvries)

Knoflookmarinade 2 fijngesneden  
knoflookteen 10 g verse gehakte  
peterselie 2 tl zout 4 el  
zonnebloemolie

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Spaans

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Gourmetrecept gamba spiesjes in knoflookmarinade

Deze gamba spiesjes in knoflookmarinade zijn een heerlijke toevoeging voor de gourmet! Maak de marinade zelf, rijg de garnalen op houten tapas prikkers en steel de show bij de gasten. Je kunt de gamba spiesjes het beste in het pannetje bakken om te voorkomen dat de knoflookmarinade zich verspreid.

### Hulpmiddelen

Kom, lepel, snijplank, mes, houten tapas prikkers

### Bereidingswijze

1. Ontdooi de garnalen in een kom.
2. Maak ondertussen de marinade.
3. Snij twee knoflookteentjes fijn.
4. Hak de verse peterselie fijn.
5. Doe 4 el zonnebloemolie, 2 tl zout, de fijngesneden knoflook en peterselie in een kom.
6. Voeg hier de garnalen aan toe en laat min. 1 uur marineren.
7. Rijg de garnalen op de prikkers.
8. Leg ze op een schaalje en garneer met wat schijfjes citroen.
9. Bak de garnalen op de bakplaat of in het pannetje van het gourmetstel.

