

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram vleestomaten (rijpe) -
500 gram rauwe garnalen
(diepvries, gepeld liefst
staartstukje er ook afhaken) -
olijfolie - 1 ui (fijngehakt) - 2
teentjes knoflook (fijngehakt) - ½
bosje peterselie (fijngehakt) - 1
theelepel gedroogde Italiaanse
kruiden - 1 klein blikje
tomatenpuree (70 gram) - 200
milliliter droge witte wijn - 250
milliliter slagroom - 1
visbouillontablet - handvol
basilicumblaadjes (in reepjes)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Balkan
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Garnalen Buzara

Een Sloveens en Kroatisch garnalen gerecht. Supersnel, supermakkelijk en superlekker. Kortom gewoon een supergerecht. Ik zet het recept hier voor 4 personen neer maar je kunt dit ook prima in de dubbele hoeveelheid maken. Het is ook heel goed de dag van te voren al te maken en terwijl je de volgende dag de rijst of de pasta kookt snel even op te warmen.

Bereidingswijze

- Breng ruim water aan de kook. Kruis de tomaten bovenop in, dompel ze in het kokende water, ontvel ze, snijd ze in blokjes. - Verhit in een diepe koekenpan of wok de olijfolie en fruit hierin ui, knoflook en peterselie 2 minuten. - Roer de Italiaanse kruiden, tomatenpuree en tomaat-blokjes erbij en roerbak 3 minuten. - Voeg wijn, slagroom en bouillontablet toe en breng het mengsel aan de kook. - Voeg de garnalen toe, verwarm het al roerend tot het weer kookt, leg het deksel op de pan en laat de garnalen in 3-4 minuten gaar worden. - Breng op smaak met zout en peper. Schep van het vuur af de basilicum erdoor.

Serveertips

Lekker met pasta, rijst of gewoon met brood en een lekkere frisse salade.

