

Ingrediënten voor 4 personen

1/2 l Remia olijfolie 2 spaanse rode pepertjes (in kleine stukjes gesneden) 4 tenen knoflook (in kleine stukjes gesneden) 4 ons rauwe (ongekookte) grote gamba's (gekookte gamba's worden erg droog in de oven) 3 gedroogde tomaatjes in de olie turks brood

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Spaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gamba'S A Gilio (Gamba'S In Knoflookolie)

Dit is een heerlijk voorgerecht, die niet alleen lekker is maar ook gezond.

Hulpmiddelen

2 ovenvaste schaalte (plat met opstaande rand en rond) oven ovenwanten

Vorbereiding

Olie, knoflook en peper bij elkaar doen en laten trekken

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 180C garnalen pellen tomaatjes in kleine stukjes snijden oliemengsel in 2 schaaltes tomatenstukjes gamba's erbij (gamba's moeten goed onder de olie liggen) schaaltes ? 8 min. in de oven totdat gamba's gaar zijn (sappig)

Serveertips

Als voorgerecht serveren met turks brood voor 2 personen 1 schaalte lekker met rode wijn bv. rode Sancerre