

Ingrediënten voor 4 personen

225 gr. soep pasta, 225. gr.
hollandse garnalen, 1 theel.
paprikapoeder, sap van 1/2
citroen, 1/2 eetl. kerriepoeder, 1
theel. tomatenpuree, 2 eetl.
olijfolie, 1 ui, 1 teentje knoflook,
150 ml. water, 1 theel.
abrikozenjam, 2 schijfjes citroen,
300 ml. mayonaise, zout en
peper

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Salade Van Amina

Een heerlijke garnalensalade

Vorbereiding

Pel en snipper de ui

Bereidingswijze

Verhit de olie in een pan en fruit de uit aan, pers de knoflook er boven uit en laat deze meefruiten tot uit en knoflook glazig zijn, voeg de kerrie en het paprikapoeder toe en fruit dit 2 min. mee, roer dan de tomatenpuree en het water er door, voeg de schijfjes citroen toe en breng op smaak met peper en zout, laat dit 10 min. zachtjes koken, roer de jam er door en laat nog 2 min sudderen, wrijf het geheel door een zeef en laat het afkoelen, kook de pasta in ruim water met wat zout in 10 min. beetbaar, spoel af met koud water en laat het uitlekken, meng het citroensap door de pasta, leg de garnalen er op, giet de saus er over en roer alles grondig door elkaar.

Serveertips

Bestrooi het geheel voor het serveren met nog een weinig paprikapoeder