



Garnalen met citroengras (Tom Rang Sa)

Sappige garnalen gewokt met veel citroengras, knoflook en een vleugje vissaus. Snel klaar, licht en boordevol smaak.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|------------|
| 20' | 10' | 4 | Vis |

Ingrediënten

600 gr grote garnalen, gepeld
3 stengels citroengras, fijngehakt
4 teentjes knoflook, fijngehakt
2 sjalotten, fijngesnipperd
2 el vissaus
1 kl suiker

1 el limoensap
1 el zonnebloemolie
1 rode chilipeper, in ringen
2 lente-uitjes, in ringen
1 handvol verse koriander
1 kl zwarte peper

Bereidingswijze

1. Dep de garnalen droog en meng ze met de helft van het citroengras, 1 el vissaus en de peper. Laat 10 minuten marineren.
2. Verhit de olie in een wok en fruit de sjalotten, knoflook en het overige citroengras 2 minuten tot ze geuren.
3. Voeg de garnalen toe en wok ze 3 tot 4 minuten op hoog vuur tot ze roze en gaar zijn.
4. Voeg de rest van de vissaus, de suiker en de chili toe en roer nog 1 minuut door.
5. Blus af met limoensap, bestrooi met lente-ui en koriander en serveer meteen met rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)