



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
15'	10'	4	Vis

Ingrediënten

600 gr grote garnalen, gepeld en ondarmd
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 versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Dep de garnalen droog met keukenpapier. Meng ze in een kom met de helft van het citroengras, 1 el vissaus en de zwarte peper. Laat 10 minuten marineren op kamertemperatuur.
2. Verhit de olie in een wok op hoog vuur. Fruit de sjalotten, de knoflook en het overige citroengras al roerend 2 minuten tot alles geurt en licht begint te kleuren.
3. Voeg de gemarineerde garnalen toe en wok ze 3 tot 4 minuten op hoog vuur, al roerend, tot ze volledig roze en net gaar zijn.
4. Voeg de resterende 1 el vissaus, de suiker en de chilipeper toe en roer nog 1 minuut door op hoog vuur.
5. Blus af met het limoensap en roer kort door. Bestrooi met de lente-uitjes en de verse koriander en serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik enkel het zachte, lichtgroene onderste deel van het citroengras. De buitenste harde bladeren zijn te vezelig om te eten en kunt u weggooien of gebruiken voor een bouillon.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of rijstvermicelli.

Dranktip

Een frisse, droge Vietnamese biersoort zoals Saigon of 333 past uitstekend bij de pittige, aromatische smaken van dit gerecht.