



Gambas al ajillo

Sappige garnalen in bruisende knoflookolie met een vleugje pili-pili. Een klassieke tapa die op tafel komt terwijl ze nog naborrelt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

500 gr gepelde grote garnalen
6 teentjes knoflook
1 gedroogd pili-pilipepertje
8 cl olijfolie
1 kl zoete paprikapoeder
2 el fijngehakte peterselie
1 kl citroensap
zout

Bereidingswijze

1. Pel de garnalen en dep ze droog met keukenpapier. Kruid ze licht met zout.
2. Snijd de knoflook in dunne plakjes en verkruimel het pili-pilipepertje.
3. Verhit de olijfolie in een ruime pan of aardewerken schaalte op matig vuur. Bak de knoflook en het pepertje ongeveer 2 minuten zachtjes goudkleurig, zonder te verbranden.
4. Voeg de garnalen toe en bak ze 3 à 4 minuten al roerend tot ze roze en gaar zijn.
5. Neem van het vuur, roer het paprikapoeder en het citroensap erdoor.
6. Bestrooi met peterselie en serveer meteen, sissend, met wat brood erbij.

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