



Shrimp and grits

Een zuidelijke klassieker van romige maïsgrutten met sappige, gekruide garnalen en knapperig spek. Vol smaak en heerlijk troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr rauwe garnalen, gepeld
- 200 gr grits (maïsgries)
- 800 ml water
- 200 ml melk
- 80 gr geraspte cheddar
- 30 gr boter
- 120 gr gerookt spek in blokjes
- 2 teentjes look, geperst
- 2 lente-uitjes, in ringen

1 tl cajunkruiden

1 el citroensap

peper en zout

Bereidingswijze

1. Breng het water met de melk en een snuifje zout aan de kook in een pan.
2. Strooi al roerend de grits erin en zet het vuur laag zodat het zachtjes pruttelt.
3. Laat de grits ongeveer 20 minuten zachtjes garen en roer regelmatig tot een romige, gladde brij ontstaat.
4. Roer de boter en de geraspte cheddar door de grits tot alles gesmolten is en breng op smaak met peper.
5. Bak in een pan de spekblokjes krokant en schep ze eruit, laat het vet in de pan.
6. Kruid de garnalen met de cajunkruiden en bak ze in het spekvet ongeveer 2 minuten per kant tot ze roze en gaar zijn.
7. Voeg de look toe, bak kort mee en blus af met het citroensap.
8. Kruid de garnalen bij met peper en zout naar smaak.
9. Verdeel de romige grits over de borden, schep de garnalen erop en werk af met het krokante spek en de lente-uitjes.

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