



Thaise garnalenspies

(4 personen)

Ingredienten:

- 500gr tiggarnalen
- 3 el olijfolie
- 1 el sojasaus (zout)
- 1 el sesamolij
- 2 teen knoflook
- 8 limoenblaadjes
- 1 stengel citroengras
- 1 spaanse peper
- 2 cm gember
- 1 bosje koriander

Bereidingswijze:

- Maak de garnalen schoon. Verwijder het darmkanaal.
- Doe de overige ingredienten bij elkaar in een keukenmachine en meng tot je een mooie grove pasta krijgt. Eventueel kan je ook alles fijnsnijden en door elkaar roeren.
- Marineer de garnalen met het mengsel en laat minimaal 2 uur staan
- Start de BBQ op, temperatuur 235°C, rijg de garnalen op spiesen.
- Is de BBQ op temperatuur, leg de spiesen op het rooster
- Gaar de spiesen in 1 ½ -2 minuten per kant. 1 maal keren.
- Controleer voorzichtig of de vis gaar is.
- Neem de vis van het rooster en serveer met de citroen.

Tip,; als je de garnalen niet op spiesen bereidt maar los, leg ze dan op een Green Forest Anti-Aanbakmat. De garnalen vallen dan niet door het rooster.