



GEGRILDE GARNALENSPIESEN

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Peru

Gang: Hoofd- of Voorgerecht

Hoeveelheid: 2 - 4 personen

Tijd: 2 uur koelen + 20 minuten bereiden

Ingrediënten garnalenspiesen:

- 350 gram gepelde garnalen
- 10 gram verse platte peterselie, zeer fijn gesneden
- viskruiden naar keuze
- 30 ml lichte sojasaus
- 2 middelgrote rode puntpaprika's
- 1 tl chilivlokken

Ingrediënten zoetzure saus

- 20 ml lichte sojasaus
- 10 ml sweet chilisaus
- sap van ½ citroen of Yuzusap
- 10 ml sesamolie
- 1 tl chilivlokken (optioneel)

Garnering

- sesamzaadjes

Vorbereiding:

- Snij de rugzijde van de garnalen in en verwijder de darm.
- Hak de gepelde garnalen tot er een fijne pasta ontstaat. Gebruik hiervoor een scherp mes, maar laat je niet verleiden tot het gebruik van de keukenmachine. Want dan wordt het te fijn.
- Kruid de garnalenpasta met de viskruiden, sojasaus, peterselie en chilivlokken.
- Meng alles goed door elkaar.
- Snijd de onder- en bovenkant van de puntpaprika en verwijder alle zaadlijsten.
- Vul de paprika's met het garnalenmengsel.
- Wikkel de gevulde paprika's in met huishoudfolie.
- Laat de paprika's minimaal 2 uur in de koelkast rusten.

Bereiding:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 200°C. Ik gebruik het liefst een Japanse Shichirin, maar op een standaard lukt het ook wel.
- Meng voor de zoetzure saus alle ingrediënten goed door elkaar in een kommetje.
- Haal na de paprika's uit de koelkast en verwijder het huishoudfolie.
- Snijd de paprika in ringen van 25 mm en rijg deze aan dunne spiesen.
- Bestrijk de garnaalenspiesen met zoetzure saus en leg ze op het rooster boven de hete kolen.
- Draai regelmatig om en blijf bestrijken met zoetzure saus.
- Haal de spiesen van de BBQ als garnalen pasta een kerntemperatuur van 63°C heeft bereikt en de paprika mooie grillstrepen heeft.
- Garneer met sesamzaad.

iBuen provecho!

31-08-2025