



Shotguns van Courgette en Garnalen

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië (Fusion)

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten shotguns:

- **225 gram grote garnalen, gepeld en ontdaan van het darmkanaal**
- **2 middelgrote courgettes**
- **115 gram mozzarella, in smalle reepjes**
- **150 gram dingesneden Parmaham**

Ingrediënten paneerlaag:

- **75 gram bloem**
- **2 grote eieren, losgeklopt**
- **150 gram panko**
- **1 theelepel knoflookpoeder**
- **1 theelepel gedroogde oregano**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **olijfoliespray**

Ingrediënten frisse yoghurt dip:

- **125 gram Griekse yoghurt**
- **1 eetlepel vers citroensap**
- **1 à 2 teentjes knoflook, geperst**
- **2 eetlepels fijngehakte verse peterselie of munt**

Bereiding:

- Steek de barbecue aan en richt deze in voor indirecte hitte van 180 tot 200 °C.
- Snijd de courgettes met een mandoline of dunschiller in lange, dunne linten. Leg de linten op keukenpapier, bestrooi ze licht met zeezout en laat ze 5 tot 10 minuten rusten. Hierdoor verliezen ze overtollig vocht, waardoor de paneerlaag straks heerlijk krokant blijft. Dep de courgettelinten vervolgens zorgvuldig droog.
- Meng de panko met het knoflookpoeder, de oregano, een snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Leg een garnaal en een reepje mozzarella aan het uiteinde van een courgettelint en rol dit stevig op. Wikkel vervolgens een plakje Parmaham rondom de courgetterol. Zet eventueel vast met een tandenstoker.
- Maak een paneerstraatje met drie schalen: één met bloem, één met losgeklopt ei en één met de gekruide panko. Haal iedere shotgun eerst door de bloem en schud het overtollige bloem eraf. Dompel daarna onder in het ei en wentel tot slot royaal door de panko. Druk de paneerlaag stevig aan zodat deze tijdens het garen mooi blijft zitten.
- Leg de shotguns op het barbecue-rooster en besprenkel ze royaal met olijfoliespray. Gaar ze ongeveer 25 tot 30 minuten indirect op de barbecue tot de garnalen perfect gaar zijn, de mozzarella zacht en romig is en de buitenkant prachtig goudbruin en krokant kleurt. Draai de shotguns halverwege voorzichtig om.
- Meng ondertussen alle ingrediënten voor de yoghurt dip en klop deze kort luchtig op.
- Serveer de shotguns direct van de barbecue met de frisse yoghurt dip. De combinatie van de knapperige korst, de ziltige Parmaham, de sappige garnaal, de romige mozzarella en de frisse dip maakt ieder hapje onweerstaanbaar.
- Tip: Deze shotguns zijn ook uitstekend te bereiden in de airfryer (200 °C, circa 12-15 minuten), in de oven (200 °C, circa 20-25 minuten) of in een koekenpan met een klein laagje olijfolie.

Buon appetito!