Tom Rim Shrimp Skewers

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Vietnam

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 4 personen (8 skewers)

Tijd: 30 min. bereiden + 20 min. marineren

Ingrediënten garnalen:

- **500 gram grote rauwe garnalen, gepeld en schoongemaakt**
- **8 kleine houten satéstokjes, geweekt in water**

Ingrediënten Tom Rim-marinade:

- **3 el vissaus**
- **1½ el palmsuiker of lichtbruine basterdsuiker**
- **1 el limoensap**
- **1 el neutrale olie**
- **2 tenen knoflook, zeer fijngehakt**
- **1 kleine rode chilipeper, fijngehakt**
- **1 tl versgeraspte gember**
- **½ tl versgemalen zwarte peper**
- **½ tl tamarinde**
- **1 tl rijstazijn**
- **1 tl sesamolie**

Ingrediënten garnering:

- **1 bosje koriander, grof gehakt**
- **1 limoen, in partjes**
- **1 rode chili, in dunne ringetjes**
- **geroosterde sesamzaadjes**

Bereiding:

Maak de marinade

- Meng vissaus, palmsuiker, limoensap, olie, knoflook, chili, gember, tamarinde, peper, rijstazijn en sesamolie. Roer totdat de suiker grotendeels is opgelost.

Marineer de garnalen

- Schep de garnalen door de marinade en laat ze **20–30 minuten** marineren. Niet veel langer: door het limoensap en de vissaus kan de structuur van de garnalen veranderen.

Rijg ze aan de stokjes

- Rijg 3–4 garnalen per spies. Dep ze eventueel heel licht droog. Bewaar de overgebleven marinade.

Maak de glaze

- Giet de marinade in een klein pannetje en breng deze kort aan de kook. Laat hem vervolgens een paar minuten zacht inkoken tot hij licht stroperig wordt.
- **Dit is belangrijk:** rauwe marinade nooit rechtstreeks als saus gebruiken.

Op de BBQ

- Verhit de BBQ tot ongeveer 200–220 °C. Grill de spiesjes direct boven het vuur, ongeveer 2 minuten per kant. Bestrijk ze tijdens het grillen met een dun laagje van de ingekookte glaze.

Karamelliseren

- Draai de spiesjes nog één of twee keer en bestrijk opnieuw met glaze. Je wilt dat de suiker mooi begint te karamelliseren en de garnalen een glanzend, kleverig laagje krijgen. Pas op dat de glaze niet verbrandt.

Serveren

- Bestrooi de spiesjes met koriander, chili en geroosterde sesam. Geef er partjes limoen bij.

Chúc ngon miệng!