



## **Vietnamese Garnalen van de BBQ**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Vietnam**

**Gang: Bij- / Voorgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Vorbereiding: 20 minuten**

**Marineren: 2,5 uur**

**Bereiding: 10 minuten**

### **Ingrediënten garnalen:**

- **1 kg ongepelde grote garnalen**

### **Ingrediënten marinade:**

- **2 stengels bosui**
- **1 verse rode peper**
- **1 sjalot**
- **3 knoflookteentjes**
- **4 el zonnebloemolie**
- **1 tl donkere sojasaus**
- **3 el vissaus**
- **1 tl versgemalen zwarte peper**
- **1 el kippenbouillonpoeder**
- **3 el donkere basterdsuiker**
- **1½ tl zout**
- **2 limoenen, in partjes**

### **Bereiding:**

- Pel de garnalen, maar laat de kop en staart eraan zitten. Dat ziet er niet alleen prachtig uit, maar zorgt tijdens het grillen ook voor extra smaak. Snijd met een scherp mesje de rug van de garnalen licht in en verwijder het darmkanaal.
- Hak de knoflook, sjalot, rode peper en bosui fijn. Meng dit met de zonnebloemolie, donkere sojasaus, vissaus, zwarte peper, kippenbouillonpoeder, basterdsuiker en het zout tot een geurige, krachtige marinade.
- Spatel de garnalen voorzichtig door de marinade, zodat ze rondom goed bedekt zijn. Dek af en laat ze ongeveer 2,5 uur in de koelkast marineren. Geef de garnalen daarbij af en toe een keer een draai, zodat de marinade overal goed kan intrekken.

### **Tijd voor het vuur:**

- Richt de BBQ in voor direct grillen op ongeveer 230 °C. Plaats het rooster ongeveer 30 cm boven de gloeiende kolen. Je wilt hier een stevig, heet vuur hebben: de garnalen moeten kort en krachtig worden gegrild, zodat de marinade prachtig karamelliseert terwijl het vlees sappig blijft.
- Rijg de garnalen op geweekte houten of metalen satéstokjes. Laat de overvloedige marinade zoveel mogelijk afdruipe en bewaar de resterende marinade om tijdens het grillen te gebruiken.
- Leg de garnalenspiesjes boven het hete vuur. Dit is het moment waarop de BBQ zijn werk gaat doen. De suiker in de marinade begint te karamelliseren, de knoflook en peper geven hun aroma's vrij en langzaam kleurt de buitenkant van de garnalen diep goudbruin.
- Kwast de garnalen tijdens het grillen regelmatig met de resterende marinade in en draai ze steeds een slag. Kort, heet en in beweging is hier het devies.
- De kunst is om de garnalen nét gaar te krijgen. Zodra het vlees mooi stevig en doorsichtig is en de buitenkant prachtig gekaramelliseerd, zijn ze klaar. Grill ze vooral niet te lang; een overgare garnaal wordt snel droog en melig.
- Haal de spiesjes van het vuur en knijp er vlak voor het serveren royaal wat vers limoensap over uit. De frisse zuren van de limoen snijden prachtig door de zoet-zoute marinade en brengen de kruidige Vietnamese smaken helemaal tot leven.
- Serveer de garnalen direct, dampend van de BBQ en met die heerlijke geur van gekaramelliseerde knoflook, peper en vissaus nog boven het bord.

*Chúc ngon miệng!*