

Spicy shrimp tapas

Op 16/09/2024 door Carl en Rudy

Voor 4 personen.



Nodig

16 rauwe garnalen

1 mango

1 grote teen look

1 el Sichuan peper (of rode peper)

1 el venkelzaad

1 stukje verse gember (3/4 inch – 2cm) geschild

2 el olijfolie

1 snuifje zout

Schil van 1 limoen

Enkele kruiden ter garnering

Hoe?

1. Schil de mango, verwijder de kern en snijd in 16 kleine blokljes.
2. Pel de garnalen, maar bewaar alleen de staart.
3. Verhit de olie in een grote koekenpan en rooster de peper en venkel tot het mengsel geurig wordt.
4. Voeg dan het gehalveerde teentje look en de garnalen toe.
5. Laat ze 10 minuten bruin worden en regelmatig roeren.
6. Voeg geraspte gember en zeezout toe als de garnalen gaar zijn.
7. Roer 2 minuten en laat afkoelen.
8. Prik een garnaal en een mangoblokje op een tandenstoker. 16 keren dus.
9. Leg ze op een schaal en rasp de schil van limoen erover en garneer met een paar verse kruiden.
10. Serveer warm of koud.