

Tomaten met chili en Pernod, feta en gegrilde garnalen

Carl en Rudy op 16/09/2024



Voor 6 personen

Ingrediënten

3 teentjes knoflook, geperst

200 g rauwe gamba's

snufje gedroogde oregano

3 el olijfolie

1 kleine ui, in blokjes gesneden

600 g cherrytomaatjes, in vieren

4-5 eetlepels Pernod

1 tl tijmblaadjes

snufje chilivlokken

klein bosje venkel

100 g feta

sap van 1/2 limoen

Werkwijze

Doe 1 teentje van de geperste knoflook in een kom met de garnalen, oregano en 1 el olie en laat marinieren. Doe de resterende olie in een koekenpan en voeg de resterende teentjes knoflook en de ui toe.

Kook de tomaten 4-5 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht maar niet gekleurd zijn. Voeg de tomaten toe aan de uien en knoflook. Kook ongeveer 5 minuten, tot ze zacht beginnen te worden en instorten. Voeg alles behalve 1 eetlepel van de Pernod, de tijm en de chilivlokken toe. Hak een paar takjes venkel fijn en voeg deze toe aan de pan. Kook nog 5 minuten, tot de tomaten zijn ingedikt maar nog wat textuur hebben.

Verkruimel alles behalve een klein stukje van de feta en roer het voorzichtig door het tomatenmengsel. Blijf warm.

Verhit een grillpan tot ze heel heet zijn en bak de gemarineerde garnalen ongeveer een minuut aan elke kant, tot ze helderroze en gaar zijn. Knijp het limoensap uit en breng op smaak met zeezout.

Verdeel het tomatenmengsel over de glazen en beleg met de garnalen. Verkruimel de overgebleven feta en verdeel deze over de garnalen. Garneer elke verrine met een takje venkel en serveer.