



Gambas al ajillo

Sappige garnalen in bruisende knoflookolie met een vleugje pili-pili. Een klassieke tapa die op tafel komt terwijl ze nog naborrelt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	8'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 500 gr gepelde grote garnalen
- 6 teentjes knoflook
- 1 gedroogd pili-pilipepertje
- 80 ml olijfolie
- 1 kl zoet paprikapoeder
- 2 el fijngehakte platte peterselie
- 1 kl citroensap
- zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Dep de gepelde garnalen droog met keukenpapier en kruid ze licht met zout en zwarte peper.
- 2.** Snijd de knoflook in dunne plakjes. Verkruimel het gedroogde pili-pilipepertje en verwijder de zaadjes als je minder hitte wenst.
- 3.** Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan of een aardewerken cazuela op matig vuur. Voeg de knoflook en het verkruimelde pepertje toe en bak ze zachtjes gedurende 2 minuten tot de knoflook lichtgoudkleurig is. Pas op dat de knoflook niet verbrandt, want dat maakt de olie bitter.
- 4.** Verhoog het vuur lichtjes en voeg de garnalen toe in een enkele laag. Bak ze 2 tot 3 minuten, keer ze halverwege om, tot ze volledig roze en gaar zijn. Overbak de garnalen niet, want dan worden ze taai.
- 5.** Neem de pan van het vuur en roer het paprikapoeder en het citroensap erdoor.
- 6.** Bestrooi met de fijngehakte peterselie en serveer onmiddellijk, bij voorkeur borrelend in het schaalpje, met knapperig brood om de knoflookolie mee op te deppen.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse, rauwe garnalen in plaats van voorgekookte. Voorgekookte garnalen worden snel rubberachtig als je ze opnieuw verhit. Rauwe garnalen herken je aan hun grijze, doorschijnende kleur voor het bakken.

Lekker met

Knapperig wit brood of een stokbrood om de knoflookolie op te veegen.

Dranktip

Een gekoelde droge fino- of manzanillasherry sluit perfect aan bij de knoflook en de zeevruchten.