

Gamba op stok

Ingrediënten:

- 8 schoongemaakte gamba's of grote garnalen
- 5 el olijfolie
- 1 limoen
- 1 verse rode peper
- 1 el koriander
- 2 el platte peterselie
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Haal de zaadjes uit de rode peper en snij zeer fijn, hak ook de peterselie en de koriander fijn. Doe de rode peper, peterselie, koriander, olijfolie en het sap van de limoen in een schaal en doe de gamba's of grote garnalen erbij. Laat alles afgedekt, minimaal een uur in de koelkast marineren.

Rijg iedere gamba of garnaal in de lengte op een satéstokje en leg ze op hoog vuur (220 graden) direct op de BBQ zonder deksel. Blijf erbij want na ongeveer drie minuten zijn ze klaar. Liggen de gamba's/garnalen namelijk te lang op de BBQ dan worden ze snel droog en taai, iets om rekening mee te houden.

Strooi bij het opdienen er nog wat versgemalen peper en zout over.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)