



Hapjes

Tequila-garnalen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 theelepels limoensap (+ extra partjes limoen)
16 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
1 eetlepel koriander (fijngehakt)
1/2 theelepel cayennepeper
1 lookteentje (geperst)
1 theelepel sojasaus
2 eetlepels tequila
1 theelepel suiker
arachideolie

Bereidingswijze

Meng een scheutje arachideolie met de tequila, sojasaus, limoensap, knoflook en suiker. Leg er de garnalen in en schep om. Laat 30 minuten marineren.

Rijg telkens 4 garnalen aan een spiesje, kruid met het cayennepeper en grill ze op de barbecue gaar.

Strooi er de koriander over en serveer er de partjes limoen bij.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker
Barbecue

