



Hoofdgerechten

Voorgerechten

Kruidige gamba's met tomaat en chimichurri

Voor 4 personen.

Ingrediënten

16 garnalen
2 eetlepels olijfolie
1 limoen
peper
zout
koriander (voor de garnering)
1 stokbrood

Voor de chimichurri

1 quart peterselie
3 lookteentjes
2 eetlepels rode wijnazijn
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel Gedroogde oregano
1/2 theelepel komijnpoeder
1 theelepel chilivlokken
1 limoen
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de chimichurri: meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met peper en zout.

Verhit 2 el olijfolie in een grillpan op middelhoog vuur. Gril de gamba's ongeveer 2-3 minuten aan elke kant.

Leg de gamba's op een schaal en lepel er de chimichurri over. Pers het sap van de limoen over de gamba's en werk af met enkele blaadjes koriander. Serveer met het stokbrood.

