Garnalen

gemarineerd in chili

Marineer 250 g garnalen met een pureemengsel van 1⁄2 rode chilipeper, takjes koriander, sap van 1 limoen, 1 eetlepel sojasaus en 1 eetlepel olijfolie. Of stamp de chili en koriander in een vijzel en roer daarna sap, sojasaus en olie erdoor. Marineer de garnalen minstens 30 minuten; rijg ze aan prikkers en gril ze in 4–6 minuten per kant gaar. Lekker met rijst gekookt in kokosmelk (1 blik kokosmelk, 1 blik water en 1 blik rijst), de rijst is klaar als al het vocht is opgenomen. Garneer de rijst met nog wat rode chilipeper en koriander. Gestoomde broccoliroosjes maken de maaltijd compleet.

4 personen:
250 g garnalen
1⁄2 rode chilipeper
takjes koriander
sap van 1 limoen
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel olijfolie

wijnadvies: Domaine Lafond Roc-Epine, Tavel