

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Gegrilde garnalen met basilicumolie

Wat heb je nodig?

- 1 bakje verse basilicum (15 g)
- 1 limoen, schoongeboend
- 1/2 theelepel chilivlokken
- zeezout grof
- 10 ml olijfolie extra vierge
- 2 venkelknollen
- 75 g rucola (sla)
- 500 g diepvries-reuzengarnalen (ontdooïd)



Hoe maak je het klaar?

Rasp de schil van de limoen. Gebruik hiervan 1 theelepel vol. Stamp de basilicumblaadjes in de vijzel fijn (of maal dit fijn in de mini-mengkom van de keukenmachine). Breng het met de chilivlokken en zeezout naar smaak. Voeg 8 eetlepels olijfolie en de limoenrasp toe. Snijd de venkelknollen in heel dunne plakjes en schep ze om met de helft van de basilicumolie en de rucola. Schenk de rest van de basilicumolie in 4 glaasjes. Verhit de grillpan tot hij goed heet is. Dep de garnalen droog met keukenpapier en bestrijk ze dun met de rest van de olijfolie. Grill de garnalen in 2-3 porties mooi roze en bruïngestreept. Hang ze over de randen van de glaasjes. Pel aan tafel de garnalen en doop ze in de basilicumolie. Serveer met de venkelsalade.

Bron: ah.nl

