

Ingrediënten



- 750 gram Noorse garnalen

- 1,8 dl olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 1/2 eetlepel chilisaus of hot ketchup
- 1/2 eetlepel geraspte citroenschil
- 1 theelepel suiker
- 1/2 theelepel gekneusde zwarte peperkorrels

Bereiding

Doe de garnalen in een kom (gepeld, maar laat de staart zitten)

Meng de olie, knoflook, chilisaus of hot ketchup, citroenrasp, suiker en peper goed door elkaar.

Roer dit mengsel voorzichtig door de garnalen.

Afdekken en 1 nacht in de koelkast zetten.

Rooster de garnalen op een aluminium bak op de barbecue.

Voortdurend insmeren met de overgebleven marinade.

Let er goed op dat de garnalen niet TE gaar worden.