



ingezonden door Hermien

ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gram Garnalen
- 1/8 eetlepel olijfolie
- 3 grote tenen knoflook
- 1 of 2 gedroogde Chilli pepers
- zout
- Citroen partjes

Bereiding.

Garnalen met koud water afspoelen en goed uit laten lekken. Ze moeten droog zijn. Knoflook in fijne schijfjes snijden. Olie met gehakte chillipepers en knoflook in een pan verhitten en even doorbakken. Garnalen erbij doen en 1 a 2 minuten mee bakken. Licht met zout bestooven en met een citroen partje serveren.

Lekker met stokbrood en een frisse salade