

ingezonden door Marlies



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 24 grote gamba's of tijger garnalen
- 70 ml olie of 90 gram boter
- 1 rode peper
- 12 teentjes knoflook (geperst)
- 70 ml witte wijn
- 8 eetlepels peterselie
- peper en zout

Bereiden

Pel de gamba's of de garnalen, verwijder de darmpjes, maar laat de staart zitten. Verhit de olie of de boter, rode peper en de helft van de knoflook 3 minuten in een grote koekenpan bakken. Doe de gamba's of tijger garnalen erbij en besprenkel ze met de rest van de knoflook. Bak ze tot ze roze zijn. Keer ze dan om en schenk de wijn erbij en kook ze nog 4 minuten door. Voeg de peterselie toe en veel peper en zout. Serveer met een romige Pasta en Italiaans tomaten brood.