

ingrediënten (voor 4 personen)



- 500 gram gekookte grote garnalen
- 4 eetlepels olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- zout
- mespunt cayennepeper
- 1/2 theelepel mosterd
- 1 eetlepel vers gehakte dille

Bereiden

Gekookte garnalen afspoelen onder koud water, laten uitlekken. Indien u ongepelde garnalen heeft gekocht dan deze pellen maar kop en staart deel laten zitten. Darmkanaal langs de rugzijde met een scherp mes verwijderen. Garnalen op een schaal leggen. Voor de saus, olijfolie met citroensap, zout, cayennepeper, mosterd en dille vermengen. Saus over de garnalen gieten.