

Gambas al ajillo

Traditioneel spaans voorgerecht (maar kan ook als hoofdgerecht)

Ingrediënten..., voor 4 personen

- veel knoflook (32 tot 40 tenen), in plakjes
- 1 ui, gesnipperd
- een beetje rode peper
- wat selderijstelen
- selderijblad en peterselie (2 volle eetlepels elk)
- goede (bak)olijfolie (minimaal 1 dl pp)
- scheutje spaanse brandy (cognac, of bruine rum)
- theelepel citroensap
- en oja... 4 grote Gamba's pp.. gehalveerd

Hoe maken we dat....

In Spanje wordt dit gerecht gemaakt in een terracotta schaal in een oven, alleen dat werkt niet in een nederlandse keuken,

Dus....

- 4 ovenvaste schaaltes op 180 graden voorverwarmen in een oven
- in een wok de olie verhitten en knoflook, ui, peper en selderijstelen goudbruin bakken
- Selderijblad en peterselie toevoegen
- Schaaltes uit de oven halen, garnalen toevoegen en olie met groenten verdelen over de schaaltes.
- Schaaltes terug in de oven op 180 graden, regelmatig controleren, zodra de garnalen roze zijn het gerecht opdienen (als je te lang wacht worden de gamba's taai...)
- Citroensap en brandy verdelen over de schaaltes
- Evt wat zeezout naar smaak toevoegen
- Uiteraard wat (stok) brood erbij....

Altijd goed.....