



Recept van de maand april 2009:

Garnalen Cajun Style van de grill

- 1 kilo gepelde zoutwater reuzengarnalen 'Tiger Prawns' maat 16/20
- 2 eetlepels milde paprikapoeder
- ½ eetlepel Pimenton de la Vera (gerookt Spaans paprikapoeder)
- 2 eetlepels fijn zeezout vb. Sel de Guerlande
- 2 eetlepels knoflookpoeder
- 1 eetlepel zwarte peper uit de molen
- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 eetlepel cayennepeper
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 1 eetlepel gedroogde tijmblaadjes

Ontdooi de garnalen een avond van tevoren in de koelkast. Maak de dry rub: meng het zout en de peper met de overige ingrediënten. Bedek een bakplaat met een dun laagje van dit specerijenmengsel. Rol de garnalen door de dry rub zodat de garnalen aan alle kanten lichtjes bedekt zijn. Laat de garnalen 30 minuten rusten in de koelkast. Plaats de garnalen enkele minuten op het rooster van de barbecue. U kunt de garnalen ook op een spiesje prikken. Als u houten spiesjes gebruikt dient u deze van tevoren een uurtje in een bak met water te weken zodat ze minder snel verbranden door de hitte van de barbecue. De garnalen worden extra lekker als je de gare garnalen bedruipt met gesmolten boter en extra fijn gehakte bieslook.

Eet smakelijk!



Met dank aan: