



Tijgergarnalen met pikante knoflookboter



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak tijgergarnalen (diepvries, ontdarmd)
120 gram boter
2 teentjes knoflook
1 eetlepel limoen (sap + geraspte schil)
1 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)
peper en zout
1 handvol bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Laat de tijgergarnalen ontdooien en pel ze.
- 2.** Meng de boter met de fijngesneden teentjes knoflook, het Spaans pepertje, het limoensap en de rasp, peper, zout en de bladpeterselie.
- 3.** Leg de tijgergarnalen in 2 aluminiumbakjes (zonder gaatjes) en verdeel de boter over de garnalen.
- 4.** Zet op de barbecue en laat ± 10 minuten bakken, totdat de garnalen gaar zijn en de boter mooi bruist.
- 5.** Serveer elke garnaal op een stukje stokbrood en bedruppel met de boter.
- 6.** Tip: Geef hier zeker een servetje bij.