



Kookweb.be

Garnalenragout op oosterse wijze.

Benodigdheden:

- 1 kg. garnalen
- 1 dikke ui
- 2 knoflookteentjes
- 2 eetlepel boter
- 1 dl. cognac
- 2 eetlepel paprikapoeder
- 1/4 k.lepel cayennepeper
- 2 dl. verse room
- 1 (groene) paprikac

Bereiding:

Laat de gehakte ui samen met de gesnipperde knoflook en de in reepjes gesneden paprika aanfruiten in de gesmolten boter. Voeg de garnalen toe en laat 5 min. doorstoven. Overgiet met de cognac, laat opwarmen en flambeer. Roer er dan de verse room door en kruid met de cayennepeper en paprikapoeder. Laat op een hoog vuur indikken en serveer met rijst of een slaatje. Lekker en vlug klaar.

Recept rubriek: Oosters