

Reuzengarnalen met honing en knoflook

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

50 gram roomboter
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels vloeibare honing
24 scampi's (of tijgergarnalen, gepeld en ontdarmd)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Zet een aluminium schaaltje of een gietijzeren, vuurvaste pan op het rooster van de barbecue. Smelt hierin de boter en voeg meteen de knoflook toe. Laat kort garen. Voeg dan de sojasaus en de honing toe. Meng goed en zet even apart, weg van het vuur.**
2. **Gril de scampi’s op de barbecue, tot ze net gaar zijn.**
3. **Zet de pan terug op het rooster en voeg de scampi’s toe. Roer goed, totdat elke scampi bedekt is met een boterig laagje.**
4. **Werk af met de peterselie.**