



Tijgergarnalen in citroenolie met tomatenbrood



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 stokbrood
16 tijgergarnalen (uit de diepvries)
1 1/2 deciliter olijfolie
6 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 citroenen
1 eetlepel piment d'Espelette
3 takjes verse tijm
1 tomaat (groot, doormidden gesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij het stokbrood in plakjes. Gril die mooi goudbruin in de oven en hou even apart.
- 2.** Laat de tijgergarnalen volledig ontdooien en dep ze goed droog. Neem een grote braadpan en verhit hierin enkele eetlepels olijfolie. Laat goed heet worden. Bak hierin de garnalen tot ze mooi roze gekleurd zijn en schep ze uit de pan. Hou apart.
- 3.** Bak nu de knoflook in dezelfde pan tot hij lichtjes begint te kleuren. Voeg de rest van de olijfolie en het sap van 1 citroen toe. Breng verder op smaak met peper, zout, piment d'Espelette en tijm. Roer goed. Voeg de garnalen terug toe aan de pan. Meng met de olijfolie.
- 4.** Wrijf elk plakje gegrild stokbrood lichtjes in met het sappige tomatenvlees. Gebruik hiervoor het snijvlak van de tomaten. Breng op smaak met peper en zout. Serveer bij de tijgergarnalen. Werk af met partjes citroen.