



## GEWOKTE GARNALEN MET KNOFLOOK - THAIS

### BOODSCHAPPEN

1 Kg. Black Tiger garnalen  
3 el. fijngehakte koriander  
1/2 tl. suiker  
2 tl. groene peperkorrels  
5 teentjes knoflook  
1 el. sojasaus  
1,5 el. oestersaus  
2 lenteui fijngesneden  
1 rode chilipeper fijngehakt

Hak de knoflook fijn en meng deze met een el. olijfolie en de rest van de ingrediënten in een grote kom.

Voeg de garnalen aan de marinade toe en laat deze afgedekt ca. 3 uur in de koelkast staan om in te trekken.

Verhit wat olie in een wok en bak hierin de garnalen in meerdere porties tot ze roze kleuren en een krokant randje krijgen.

Maak de chilipeper schoon, verwijder de zaadjes en zaadboom en snij in kleine ringetjes.

Verdeel de garnalen over de borden en garneer met de chilipeper en als u nog overhebt, wat blaadjes koriander.

