



Garnalen met geitenkaas en koriander



Ingrediënten

- 200 gram Jonge geitenkaas, in blokjes gesneden
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook, gepeld en geperst
- 250 gram grote garnalen
- mespuntje chilipoeder of cayennepeper
- 1 rode ui, in ringen gesneden
- 1 rode paprika, in reepjes gesneden
- 1 groene paprika, in reepjes gesneden
- 1 vleestomaat, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels versgehakte koriander

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie en fruit de knoflook.

Roerbak hierin de garnalen met chilipoeder 3 minuten. Schep regelmatig om. Schep de garnalen uit de pan en houd ze even warm. Voeg de ui, de paprika en de vleestomaat toe aan het bakvet en stoof 5 minuten. Roer de garnalen erdoor, verwarm ze en schep de geitenkaasblokjes en 1 eetlepel koriander erdoor. Strooi de rest van de koriander vóór het serveren over het gerecht. Lekker met geroosterd brood of stokbrood.

TIPS Jonge geitenkaas kan worden vervangen door Jonge schapenkaas of Gouda peperkaas.

Neem in plaats van koriander bosui en in plaats van garnalen blokjes verse tonijnfilet.