

## Thaise garnalen in kokosmelk (4 personen)

Bereiden:

Wachttijd: 1 uur of langer (marineren)

Barbecue: 5 minuten

### Nodig:

500 g rauwe tiggergarnalen of gambas

1 dl kokosmelk

2 el Thaise groene currypasta

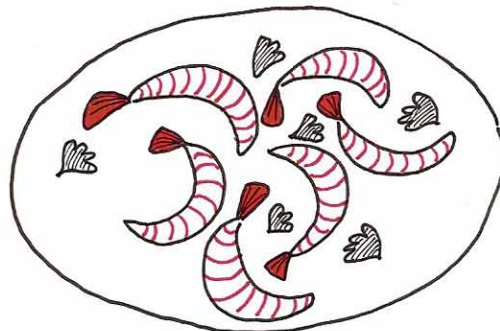
1 el sesamololie

1 el honing

stukje verse gember (± 4 cm)

1 limoen

handje verse koriander



### Doen:

Pel de garnalen maar laat als het kan het staartje zitten (of koop gepelde garnalen met staartje). Meng de currypasta met de kokosmelk,

sesamololie en honing in een grote kom. Schil de gember en rasp erboven fijn.

Leg de garnalen erin en laat marineren (hoe langer, hoe lekkerder!).

Snij de limoen in partjes en hak de koriander fijn.

### BBQ:

Laat de garnalen uitlekken. Zet een grillmandje met gaten op de barbecue. Laat de garnalen al omscheppend in een paar minuten gaar worden.

### Serveren:

Met partjes limoen en verse koriander erover gestrooid.

Lekker met stokbrood met kruidenboter



Zet de garnalen 's middags al in de marinade



garnalen wel goed uit laten lekken!