

Garides saganaki, garnalen met feta

Garides saganaki oftewel garnalen in een tomatensaus met feta.

Deze keer heb ik gekozen voor rauwe gepelde garnalen (nou gekozen, eigenlijk fout gekocht, maar t is goed uitgevallen). Een fantastisch gerecht om te combineren met een frisse groene salade, wat olijven en natuurlijk brood om de saus op te eten.

Voor 4 personen (als bijgerecht)

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten

- 500 gram rauwe gepelde garnalen
- 50 ml olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 flinke theelepel paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 1/2 theelepel oregano
- 20 ml ouzo
- 20 gram feta

Bereiding garides saganaki

Laat de garnalen ontdooien.

Meng ondertussen in een kom de olijfolie, knoflook, paprikapoeder en tomatenpuree. Laat de garnalen hier een half uurtje in marineren.

Verhit een wok en zodra deze heet is doe je de garnalen samen met de marinade er in (olie is niet nodig aangezien dit al in de marinade zit). Roer regelmatig totdat de garnalen gaar zijn (dit is wel enigszins afhankelijk van de grootte van de garnalen, ik gebruikte maat 31/40 en dit duurt ongeveer 4-5 minuten).

Voeg de laatste 2 minuten de ouzo toe en laat deze mee verwarmen in de saus.



Serveer de garnalen en de saus in een diep bord en sprenkel de oregano en verbrokkelde feta er over heen, laat de feta wat zachter worden in de warme saus en geniet van deze griekse smaaksensatie.