

# Garnalen in een saus van Mavrodaphni

**Garnalen in een saus van Mavrodaphni.** Mavrodaphni is een minder bekende wijn in Nederland. Het is een Griekse wijn, bevat meer alcohol dan een traditionele wijn en is ook wat zoeter.

Net zoals de **roquefort saus**, heeft mijn man dit recept ooit voor mij gemaakt; ik had nooit Mavrodaphni wijn gedronken ondanks dat ik al een aantal jaren in Griekenland woonde. Maar juist door de wat zoetige wijn krijg je een zalige zachte saus. Qua garnalen kies ik bij voorkeur voor gepelde grote rauwe garnalen.

Voor 2 personen

Bereidingstijd < 30 minuten

## Ingrediënten

- 400 gram grote rauwe garnalen
- 60 ml Mavrodaphni wijn
- 1 flinke ui
- 250 ml gezeefde tomaten
- 1 eetlepel olijfolie
- 1,5 eetlepel gedroogde oregano
- 1 theelepel zout

## Bereiding garnalen in een saus van

# Mavrodaphni

1. Snipper de ui fijn.
2. Verwarm de olijfolie in een hapjespan en fruit de ui aan.
3. Voeg na een paar minuten de gezeefde tomaten, oregano, zout en Mavrodaphi toe.
4. Doe een deksel op de pan en laat de saus voor ongeveer 10 minuten pruttelen.
5. Voeg vervolgens de garnalen toe en laat het geheel nog voor ongeveer 10 minuten door pruttelen totdat de garnalen mooi roze en dus gaar zijn.

Bovenstaande hoeveelheid is gebaseerd op een maaltijd met een salade en eventueel nog wat rijst.

Maar ook dit recht zal zeker niet misstaan tijdens een lekkere mezze tafel.

En kun je geen Mavrodaphni wijn vinden, dan past een andere soort zoetige wijn ook prima.