



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

Zin in een smaakvol voorgerecht? Probeer ons recept voor garnalen met geitenkaas en koriander. Sappige garnalen worden gebakken in een knoflook- en chilipoeder mengsel, samen met paprika, ui, en geitenkaas. Het resultaat is een gerecht dat barst van de smaken en texturen. Garneer met verse koriander en serveer met knapperig brood. Dit gerecht is een perfecte combinatie van zeevruchten en kaas, en het is snel en eenvoudig te bereiden.

Bereidingswijze

- 1: Verhit de olijfolie en fruit de knoflook.
- 2: Roerbak hierin de garnalen met chilipoeder 3 minuten. Schep regelmatig om.
- 3: 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.
- 4: Roer de garnalen erdoor, verwarm ze en schep de geitenkaasblokjes en 1 eetlepel koriander erdoor.
- 5: Strooi de rest van de koriander vóór het serveren over het gerecht.

Garnalen met geitenkaas en koriander maken

Wil je variëren? Probeer jonge schapenkaas of Gouda peperkaas in plaats van geitenkaas. Of ga voor een twist met verse tonijnfilet in plaats van garnalen en voeg bosui toe in plaats van koriander. Bestel de benodigde kazen in onze webshop en experimenteer met dit heerlijke gerecht.