# Garnalen met kruidenboter

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|---|---|
| Bereiding | 20 Mins |
| Gaartijd | 12 Mins |
| Porties | 4 |
| Apparaat | CombairSteamer V2000 vanaf 2021 |

Reuzengarnalen met beurre Café de Paris

## Café de Paris

1 sjalot, gehakt

1 knoflookteen, geperst

olijfolie om te fruiten

75 g zachte boter

30 g gemengde kruiden (bijv. basilicum, dille, kervel, marjolein, peterselie, salie), gehakt

2 el mosterd

1 el worcestershiresaus

1 tl zout

kleine hoeveelheid peper

1 mespunt cayennepeper

1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil

## Garnalen

12 rauwe reuzengarnalen (ca. 500 g), zonder darm

10 cherrytomaten, in vieren gesneden

## Opdienen

1 bosje bieslook, fijn gesneden

## Café de Paris

De sjalot en de knoflook in een kleine hoeveelheid olijfolie in een kleine pan op middelhoog vuur goudbruin fruiten. Laten afkoelen.

De boter in een kleine kom met een garde romig kloppen. Alle ingrediënten toevoegen, goed mengen.

## Garnalen

De gaarruimte met Hete lucht & Stoom tot 230 °C voorverwarmen.

De garnalen en de tomaten in een porseleinen vorm leggen. Giet de Café de Paris over de schotel.

Op een rooster op het middelste niveau gedurende 12 minuten garen.

## Opdienen

De kruidengarnalen met bieslook garneren.

## Gaarstappen

**Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 12 Mins**

## Accessoires

Porseleinen vorm met een volume van ca. 1 l

Rooster

## Aanvullende informatie

| | |
|---|---|
| Gecreëerd op | 08.08.2025 |