



Garnalen met kruidenboter

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	12 Mins
Porties	4
Apparaat	ComhairSteamer 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.

Opdiene

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

