



Bronvermelding afbeelding: leukerecepten.nl

Garnalen met mango amuse

Ingrediënten

- 2 Eetlepel(s) Chilisaus
- 8 Stuk(s) Grote garnaal
- 2 Eetlepel(s) Koriander (kan ook weg gelaten worden)
- 1 Stuk(s) Mango
- 1 Stuk(s) Mespunt paprika poeder
- 1 Stuk(s) Sap van limoen
- 1 Stuk(s) Scheutje sinaasappelsap

Bereidingswijze

Schil de mango en snijd het vruchtvlees rondom de pit eraf. Doe $\frac{3}{4}$ van het vruchtvlees in een blender of keukenmachine en pureer deze met wat sinaasappelsap, limoensap en sweet chilisaus tot een gele massa. Voeg eventueel wat verse koriander toe en mix deze er doorheen. Bak de garnalen in een pan met een beetje olijfolie en bestrooi onder het bakken met een beetje paprikapoeder en peper en zout. Snijd de overgebleven $\frac{1}{4}$ deel van de mango in kleine blokje en rijg deze samen met een garnaal aan een prikker. Doe wat van de mangodip in een glaasje en steek de prikker erin en garneer met een beetje verse koriander. (De stukjes mango kunnen ook weg gelaten worden en de garnalen aan t glaasje "gehangen").