

Maë Pamana

EXCLUSIEVE MOLUKSE CATERING
MOLUKS INDONESISCHE SPECIALITEITEN
AFHAALMAALTIJDEN & GERECHTEN

Udang Sedap

TIJGERGARNALEN IN HEERLIJKE HONINGKETJAP MARINADE

Bereidingstijd +/- 15 minuten - 2 tot 3 personen

Tijgergarnalen kunt u in bijna elke supermarkt wel kopen. Ingevroren of vers, beide zijn zeer geschikt. U kunt de tijgergarnalen in hun schaal bereiden, maar zorg er dan wel voor dat de garnalen minimaal 2 uur marinieren zodat de smaak goed in de garnalen trekt.

BENODIGDHEDEN:

- 500 gram grote rauwe schoongemaakte tijgergarnalen
- 4 teentjes knoflook
- Verse gember (1 theelepel)
- 4 eetlepels honing
- 3 eetlepels ketjap
- 1 eetlepel oestersaus
- Halve Spaanse peper
- Peper en zout
- 2 lente-uitjes



BEREIDING:

- ✦ Hak de knoflook en de gember fijn, eventueel kneuzen in een tjobe of vijzel
- ✦ Hak de Spaanse peper fijn in hele kleine snippers en snij de lente-uitjes in stukjes.
- ✦ Neem een schaal en doe daar de honing en ketjap in, voeg er de helft van de knoflook en gember aan toe en de fijngehakte Spaanse peper.
- ✦ Leg de garnalen in deze marinade en schep het om.
Hoe langer u de garnalen in de marinade laat staan hoe lekkerder het wordt!
- ✦ Neem een wok of koekenpan en verhit hierin een klein scheutje plantaardige olie.
- ✦ Als de olie op temperatuur is fruit u hierin de overige knoflook en gember.
- ✦ Als het gaar is voegt u hier 1 eetlepel oestersaus aan toe.
- ✦ De garnalen mogen nu de pan in, inclusief de marinade en de lente-uitjes.
- ✦ Wok de garnalen tot ze mooi roze kleuren en voeg peper en zout toe naar smaak.
- ✦ Garneer het met wat gesneden lente-uitjes.
- ✦ Serveer met witte rijst en gewokte groenten naar keuze of als hapje!

Selamat makan!, Eet smakelijk!

ADRESGEGEVENS:

VAASSEN: KOSTERSTRAAT 6

Aziatische kookwinkel en afhaalpunt

TELEFOON: **0578 - 56 11 65**

APELDOORN: KONINGINNELAAN 65

Centrale keuken en afhaalpunt

TELEFOON: **055 - 57 67 736**

E-mail: info@maluku.nl Website: www.maluku.nl

OPENINGSTIJDEN: **dinsdag t/m vrijdag: 15.00 - 19.00 uur**

zaterdag: 11.00 - 18.00 uur

ZONDAG EN MAANDAG GESLOTEN

