

Recepten van sterrenkoks

Garnalen met basilicum in een aardappelkorstje



Ingrediënten:

voor 4 personen

12 garnalen,
sap van 1 citroen,
zout, peper,

3 grote aardappelen,
braadolie,
12 basilicumblaadjes

Bereiding

Pel de garnalen eventueel en verwijder het darmkanaal. Breng op smaak met wat citroensap, zout en peper. Was en schil de aardappelen en snij ze met een spiraalsnijder in dunne slierten. Wikkel een basilicumblaadje rond iedere garnaal en draai ze vervolgens in een aardappelsliert. Bak de garnalen goudgeel in een pan met olie of in een friteuse en bestrooi eventueel nogmaals met zout.

BOSCH