

## Gegrilde garnalenspiesjes met rode curry

### Wat heb je nodig?

Garnalen (10 per persoon)

Prikkers

2 witte uien

1 tomaat

1 kleine rode paprika

olijfolie

koolzaadolie

3 grote tenen knoflook, schoongemaakt

stukje verse gember ter grootte van een duim, geschild

1 tl. komijnpoeder

1 tl. gemalen korianderzaad

1 tl. paprikapoeder

1 tl. kurkuma

1 tl. gemalen fenegriekzaad

½ tl. zout

200 ml. kippenbouillon

200 ml. tomatenblokjes uit blik

100 ml. kokosroom, of naar smaak

1 kleine rode peper, kleingesneden

zout en peper

verse koriander, gehakt

eventueel kokosflakes

Plat brood (bv. naan) voor erbij

### Wat moet je doen?

Verwarm de bbq of bakplaat en zorg voor twee hittezones (heet en iets minder heet).

Snijd de uien en tomaten doormidden en bestrijk de snijkanten met olijfolie.

Snijd de paprika in stukken en verwijder de zaadlijsten.

Rooster de groente op het hete deel van de barbecue tot ze zacht en mooi gekaramelliseerd is en haal van de barbecue.

Rasp de knoflook en de gember en verhit een skillet op de barbecue.

Doe er wat koolzaadolie in en bak hierin 1 volle el. knoflook en 1 volle el. gember in ca. 30 seconden even aan.

Snijd de groente wat kleiner en doe ook in de pan, samen met de kruiden en specerijen.

Bak dit samen gedurende een minuutje en voeg er dan 200 ml. kippenbouillon aan toe.

Breng aan de kook en laat inkoken tot de helft over is. Roer af en toe.

Rijg de garnalen aan de spiesjes en bestrooi ze met de overgebleven gember en knoflook.

Giet hier wat olijfolie over en bestrooi met zout en peper.

Voeg nu de tomatenblokjes en de rode peper bij de ingekookte curry en laat nog even op matige

temperatuur doorpruttelen.

Voeg er dan de kokosroom bij en pureer met een staafmixer tot een egale saus.

Gril dan de garnalenspiesjes in een paar minuutjes per kant op zeer hete temperatuur tot ze roze en gaar zijn en verwarm het brood op de bakplaat.

Schep wat curry in een schaal of diep bord, leg er de garnalenspiesjes op en garneer met kokosflakes en verse korianderblaadjes. Serveer met het brood, om te dippen.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok