



GAMBA'S PIRI PIRI

Eenvoudig, snel klaar en heel lekker met een beetje pit!

WHAT TO BUY

- 12 gamba's (*Black Tiger* maat 12 /15)
- *flinke scheut olijfolie*
- *snuf zout*
- 2 tenen *knoflook*
- 2 *rode pepers*
- *Piri piri kruiden*

TOOLS

- *Gietijzeren skillet of koekenpan*

FIRE IT UP

160 C, direct.

HOW TO GRILL

- Om te beginnen dep je de gamba's goed droog.
- Snijd de knoflook in super dunne schijfjes.
- Snijd de pepers in ringetjes (let op: wrijf niet in je ogen daarna...)
- Verhit de olijfolie in de pan op de kamado.
- Bak vervolgens de knoflook en de pepers ca. 3 minuten zodat ze smaak afgeven aan de olie.
- Voeg de gamba's toe en strooi er wat piri piri kruiden over (matig).
- Zodra de gamba's roze kleuren worden ze gaar, schep ze dan om tot ze helemaal gaar zijn.
- Serveer met brood! Lekker dippen in de olie!
- Eet smakelijk!

Gemiddelde bereidingstijd: 30 minuten