

## Terayagli karides

*Garnalen in een knoflookbotersausje*



### **Ingrediënten**

Garnalen	300	gr
Boter	20	gr
Peterselie	1	st
Knoflook	3	takje
Olijfolie	1	scheutje
Rode peper	1	snufje

### **Materialen**

Snijplank	1
Koksmes	1
Koekenpan	1

### **Bereidingswijze**

Check of het dramkanaal uit de garnaal is.

Hak de peterselie, rode peper en de knoflook fijn.

Giet een scheutje olijfolie in de pan en voeg de garnalen toe. Voeg de gehakte kruiden toe en bak ze nog 5 minuten aan.

### **Serveertip**

Serveer op een mooi bord met leuke prikkertjes erbij.