



## BORRELEN MET KNOFLOOK GARNALEN

### • NODIG (2PERS)

- 10 grote garnalen
- 4 tenen knoflook
- 4 takken peterselie
- gedroogde rode chilipeper
- 5 el olijfolie
- peper & zout

### DOEN

1. Verwarm de olie in een hete pan, draai het vuur laag en voeg de peper en knoflook toe. Verwarm minimaal 5 minuten.
2. Zet het vuur hoger en dan doe de garnalen erbij, bak ze totdat ze roze zijn. Breng op smaak met peper en zout.
3. Doe de garnalen met olie in een schaalje en voeg de peterselie toe. Serveer met brood.

*Smakelijk!*



BORREL  
TIJD!

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)