

Tijgergarnalen met paprika en knoflook

(voorgerecht voor 4 personen)

Ingrediënten:

Tijgergarnalen	
Paprika	1 stuk
Knoflook	
Olijfolie	
Rode ui	1 stuk
Bosui	1 stuk
Salsa saus	(tomatensalsa)
Citroensap	
Rucola sla	
Peper en zout	



Bereidingswijze:

- We beginnen dit gerecht met het voorbereiden van de groenten.
- De paprika in julienne snijden (oftwel in dunne reepjes snijden).
- De ui snijden we in halve ringen, en de bosui in ringen.
- Meg de uien, de knoflook, de paprika en de bosui in doe ze in een bakje
- Als alles bij elkaar zit, doen we olie in een wok pan (laat de pan even goed warm worden).
- Bak de tijgergarnalen 4 tot 5 minuten, en voeg het paprika - knoflook mengsel hieraan toe.
- Bak dit even mee en voeg de tomatensalsa toe, en voeg naar smaak limoensap, peper en zout toe.
- Leg het allemaal op een bord, en garneer het af met rucola sla en schijfjes limoen.