



Gambas met anijs en tomaten

Gambas de anis y tomates

Voor 4 personen

4 rijpe romatomen of peervormige tomaten, 12 grote tijgergambas, 50 gram zachte boter, ½ theelepel gedroogde chilivlokken, 50 gram zwarte olijven, 20 ml anis (of pernod), 3 tenen knoflook flinterdun gesneden, 2 eetlepels fijngesneden peterselie, grof zeezout

Kerf de tomaten aan de bolle kant kruisvormig in, dompel ze 30 seconden in kokend water. Haal ze eruit, leg ze direct in ijskoud water en pel ze. Snijd elke tomaat in 4-6 partjes. Zet ze opzij.

Pel de garnalen.

Zet de koekenpan op hoog vuur. Voeg als de pan goed heet is 20 gram boter toe en bak de garnalen 2 minuten, schud de pan regelmatig. Voeg tomaten, chilivlokken en olijven toe en bak

alles nog 2-3 minuten tot de garnalen bijna gaar zijn. Giet voorzichtig de anis erbij. Laat de alcohol 1 minuut verdampen en doe er dan snel de achtergehouden boter plus knoflook, peterselie en wat zout bij. Schep alles door elkaar zodat er een dunne saus ontstaat en serveer de garnalen direct met wat brood.

By: Ottolenghi, The Cookbook

