Hoofdgerechten / Mexico

Camarones al Mojo de Ajo

Grote garnalen in een obscene hoeveelheid langzaam geroosterde knoflook, boter, limoen en een vleugje guajillo – het soort gerecht waarvoor je het bord dweilt.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Jumbo garnalen, indien mogelijk met de kop (zonder darm, zonder schelpen)
- ☐ 25 delen teentjes knoflook (in dunne plakjes gesneden, minimaal 12-15 teentjes)
- ☐ 20 delen Ongezouten boter
- ☐ 8 delen Neutrale olie of lichte olijfolie
- ☐ 4 delen Guajillo-chili (gedroogd, gesteeld en zonder zaadjes, in reepjes gesneden of verkruimeld)
- ☐ 10 delen Vers limoensap
- ☐ 2 delen Fijn zout
- ☐ 3 delen Verse koriander en partjes limoen (voor serveren)

Zo maak je het.

01 Meng de boter en olie in een brede, zware koekenpan op middelhoog vuur. Voeg alle gesneden knoflook en de guajilloreepjes in één keer toe. Kook, elke minuut zachtjes roerend, gedurende 8-12 minuten tot elk schijfje knoflook diep, zelfs goudbruin is geworden - niet lichtbruin, niet bruin. Het doel is een diep amberkleurig goud dat ruikt naar gekarameliseerde zoetheid, niet naar bitterheid. De olie zal door de guajillo een warme amberkleur krijgen. Dit is de mojo de ajo en het is de ziel van het gerecht – haast je niet.

02 Kruid de garnalen rijkelijk met zout. Verhoog het vuur naar hoog. Voeg de garnalen in een enkele laag toe aan de pan – niet te veel. Schroei zonder te bewegen gedurende 90 seconden totdat de onderkant roze kleurt en de schaal (indien ingeschakeld) begint te verkolen. Draai elke garnaal om en bak nog 60-90 seconden tot de tweede kant roze is en de garnaal net in een C-vorm krult. Kook niet te gaar: garnalen veranderen in 30 seconden van perfect naar rubberachtig.

03 Terwijl de pan nog steeds op hoog vuur staat, knijp je het limoensap direct over de garnalen; het zal onmiddellijk spugen en stomen. Voeg een laatste klein klontje koude boter toe en draai de pan constant gedurende 30-45 seconden totdat de boter emulgeert in de sappen van de pan, waardoor een glanzende, samenhangende saus ontstaat in plaats van afgescheiden olie. Haal van het vuur en strooi koriander erover. Serveer onmiddellijk met warme tortilla's en meer limoen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / camarones-mojo-de-ajo