Hoofdgerechten / Spanje

Gambas al Ajillo

De meest verleidelijke tapa van Spanje: garnalen geschroeid in een inferno van olijfolie, knoflook en gedroogde chili totdat de schelpen spuwen en sissen, rechtstreeks uit de kleicazuela gegeten met gescheurd brood om door de knoflookolie te slepen.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Rauwe garnalen, zonder schaal en zonder darmen
- ☐ 6 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 60 ml Droge sherry (fino of manzanilla)
- ☐ 15 ml Vers citroensap
- ☐ 100 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 2 hele gedroogde guindilla-pepers of rode chili
- ☐ 15 g verse platte peterselie, grof gehakt
- ☐ 4 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Giet de olijfolie in een cazuela, zware koekenpan of gietijzeren pan. Stel de temperatuur in op de hoogste temperatuur die uw kachel toelaat. Wacht geduldig – de olie moet echt gloeiend heet, glinsterend en bijna rokend zijn, voordat er iets anders in gaat. Een thermometer geeft ongeveer 180 C (356 F) aan. Deze extreme hitte is niet optioneel: het zorgt ervoor dat de garnalen eerder dichtschroeien dan stomen, en dat de knoflook eerder parfumeert dan verbrandt.

02 Voeg de gesneden knoflook en de hele gedroogde chilipepers in één zelfverzekerde beweging toe aan de brandende olie. Ze zullen hevig spugen en sissen – dat klopt. Draai de pan rond of gebruik een houten lepel om de knoflook constant in beweging te houden. Het venster is smal: je wilt dat de knoflook goudbruin is aan de randen, net iets doorschijnend in het midden, met een nootachtige geur die uit de pan opstijgt. In totaal ongeveer 30-45 seconden.

03 Kruid de garnalen licht met zout en doe ze in één laag in de pan. Zorg ervoor dat er geen mensen in de pan staan; als je pan klein is, werk dan in twee batches. De garnalen moeten contact maken met de hete olie, niet met elkaar. Laat ze 60-90 seconden ongestoord dichtschroeien totdat de onderkant koraalroze en ondoorzichtig is geworden halverwege het vruchtvlees. De schelpen moeten aan de randen beginnen te verkolen. Draai vervolgens elke garnaal om.

04 Draai alle garnalen om en giet er onmiddellijk de droge sherry bij. De pan brult en stoomt dramatisch. De alcohol zal even opvlammen als je op een gasfornuis staat – dit is prima. Draai de pan rond zodat de gekarameliseerde fond van de bodem oplost en de garnalen ermee bedekt zijn. Kook nog 30 seconden tot de garnalen volledig roze zijn en de sherry is gereduceerd tot een glanzende emulsie in de olie.

05 Knijp van het vuur het citroensap direct over de garnalen en strooi de gehakte peterselie. Draai de pan nog een keer rond om te combineren. Het zuur van de citroen zal de rijkdom van de olie doorbreken en het hele gerecht optillen. Doe het onmiddellijk over in een verwarmde cazuela of serveer direct uit de pan – gambas al ajillo moet nog steeds sissend aan tafel verschijnen, met de knoflookolie op de bodem voor brood.

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 / gambas-al-ajillo