Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Garnalen en korrels

Op steen gemalen grit gekookt tot een zijdezachte, boterrijke pap, bekroond met dikke garnalen in een rokerige pansaus met tasso-puntjes - de ultieme Lowcountry-zondagochtend in een kom.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Steengemalen grove korrels
- ☐ 8 delen Kippenbouillon of mosselbouillon
- ☐ 1 delen scherpe cheddar, geraspt
- ☐ 1,5 delen Tassoham of andouille, kleine blokjes
- ☐ 0,5 delen lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 0,2 delen koosjer zout
- ☐ 8 delen Volle melk
- ☐ 1,5 delen ongezouten boter
- ☐ 6 delen Grote garnalen (21/25), gepeld, ontdaan van darmen
- ☐ 0,3 delen knoflook, fijngehakt
- ☐ 0,25 delen Citroensap, vers geperst
- ☐ 0,15 delen Creoolse kruiden (Zatarain's of zelfgemaakt)

Zo maak je het.

01 Breng de melk en de bouillon aan de kook in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout. Klop voortdurend terwijl je de korrels in een dunne, gestage stroom giet; als je alles in één keer giet, ontstaan er klontjes die nooit oplossen. Zet het vuur terug naar de absoluut laagste stand. Kook, onder krachtig roeren met een houten lepel, elke 3-4 minuten, gedurende 30-40 minuten tot de korrels volledig gaar zijn. Ze moeten in langzame, lava-achtige linten van de lepel vallen en niet in bosjes ploffen.

02 Terwijl de korrels nog steeds erg heet zijn, roer je de koude boter er in twee keer door en laat je ze volledig smelten voordat je de volgende toevoegt. Vouw vervolgens de geraspte cheddar erdoor tot deze volledig gesmolten is. Proef en pas het zout aan. Bedek de pot en houd hem boven de laagste vlam of zet hem op een warme brander; de korrels blijven hangen als ze afkoelen.

03 Verhit een brede, zware koekenpan (gietijzer is ideaal) op middelhoog vuur tot het rookt. Voeg de tasso of andouille in een enkele laag toe en kook ongestoord gedurende 2-3 minuten tot ze aan één kant diepbruin en knapperig zijn. Roer en kook nog een minuut. Het gesmolten vet in de pan is smaak – gooi het niet weg.

04 Voeg het eiwit van de lente-uitjes en de knoflook rechtstreeks toe aan het tassovet in de pan op middelhoog vuur. Kook 60-90 seconden, onder voortdurend roeren, tot de knoflook geurig is en de lente-uitjes verwelkt zijn. Laat de knoflook niet bruin worden; in een hete pan wordt hij bitter.

05 Breng de garnalen op smaak met Creoolse kruiden en roer ze door elkaar. Voeg ze in één laag toe aan de pan. Kook 90 seconden aan de eerste kant zonder te bewegen – laat de korst zich vormen. Draai elke garnaal om en kook nog 60 seconden. Garnalen koken snel; zorg ervoor dat al het andere klaar is voordat ze de pan in gaan.

06 Zet het vuur op middelhoog en giet het citroensap erbij. Het sist en spuugt – gebruik een lepel met een lange steel om alle fond van de bodem van de pan te schrapen. Draai de pan 15-20 seconden rond totdat de saus iets strakker wordt en de garnalen bedekt. Strooi het lente-uitjesgroen erover.

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 / shrimp-and-grits