

Garnalen in Chinese tomatenknoflook saus

1 kilo diepgevroren rauwe garnalen (met schil en staart)

1 grote ui of 2 sjalotjes

4 volle eetlepels zonnebloem olie

8 teentjes knoflook gemalen

1 Chilipeper

Selderij

Saus ingrediënten:

150 ml ketchup

1 eetlepel suiker

1 theelepel honing

2 theelepels lichte sojasaus

1 ½ eetlepel Chinese rijstwijn/Sherry

½ tot 1 theelepel gemalen verse gember

1 ½ eetlepel maïzena

200 ml bouillon (groenten of maggiblok)

1. Knip de pootjes van de bevroren garnalen met een schaar. Van dit merk (zie afbeelding) is het darmkanaal en de kop al verwijderd. Onder bij de pootjes loopt ook een (darm) kanaal deze zijn het makkelijkst te verwijderen met de punt van een satéstokje. Laat de garnalen in de schil zodat ze de grootte behouden bij het wokken.
2. Laat de garnalen ontdooien en maak ze schoon met citroen of azijn en laat ze uitlekken in een vergiet.
3. Terwijl de garnalen ontdooien, snijd je de sjalotjes/uien, knoflook en de selderij fijn.
4. Meng alle ingrediënten voor de saus en zet dit mengsel apart.
5. Meng in een andere kom de maïzena met de bouillon totdat de maïzena is opgelost.
6. Droog de garnalen met keukenpapier.
7. Verhit een wok en voeg de olie toe
8. Zodra de olie heet is de sjalotjes/uien toevoegen en roerbakken totdat glazig zijn. Bak daarna de knoflook met de sjalotjes/uien licht bruin. Voeg dan de garnalen toe en bak ze om en om totdat ze roze kleuren.
9. Voeg de saus toe en wok alles op hoog vuur. Zodra de saus gaat indikken voeg je maïzena bouillon toe en roerbak het geheel tot de gewenste sausdikte.

