

Roergebakken Reuzengarnalen

Aantal personen: 2

150 gram reuzengarnalen
250 gram sugarsnaps (of sperziebonen)
150 gram paksoi in dunne reepjes
250 gram spinazie
pancoating
1 kleine ui, gesnipperd
0.5 visbouillontablet
1 eetlepel rode currypasta
handje basilicum grof gehakt

Pel de garnalen en spoel de schillen af.

Verhit pancoating in een hapjespan en fruit hierin de ui en de schillen 2 minuten mee.

Voeg 375 ml water en het halve bouillontablet toe en breng alles aan de kook.

Zeef de bouillon boven een schone pan.

Verhit pancoating in een wok en roerbak de garnalen en de groenten met de currypasta hierin 2-3 minuten.

Verdeel ze over 2 borden en schenk de hete bouillon erop. Strooi het basilicum erover.

Lekker met witte rijst of noedels.

