

Garnalen sandwich met cognac-appelsaus

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg Grote garnalen, ongepeld
- 4 Brioche bollen
- The Rub Club Searub
- 1 limoen
- Bosje bieslook
- Japanse kewpie mayonaise

Voor de saus

- 150 gr. Roomboter
- 100 ml. Cognac
- 100 ml. Appelsap
- Koppen en schalen van de gamba's

- Gietijzeren sauspan
- Kernthermometer



Bereiding

1. Steek je BBQ aan, volledig direct op 180 tot 200 graden.
2. Maak de garnalen schoon, draai de kop eraf en pel de schaal eraf door je vingers voorzichtig onder de schaal te duwen.
3. Snijd de rug van de garnalen voorzichtig in, zo zie je het darmkanaaltje liggen, deze haal je eruit.
4. Spoel de garnalen af met koud water.
5. Zet een gietijzeren sauspan op het vuur en voeg een klontje roomboter toe.
6. Zodra de boter gesmolten is voeg je de koppen en de schalen van de gamba's toe aan de pan.
7. Bak de schalen even aan, je zult zien dat ze roze kleuren wanneer ze garen.
8. Zodra alle schalen en koppen roze gekleurd zijn voeg je de cognac en appelsap toe.
9. Laat het vocht voor 2/3e inkoken, en haal dan de schalen uit de pan. Voeg dan ongeveer 75 gram koude boter in blokjes toe aan de pan en roer het goed door.
10. Zodra de boter in de saus is opgenomen kan de pan van het vuur.
11. Bestrooi de garnalen rondom met een mooi laagje rub en grill ze om en om direct boven het vuur.
12. Zodra de garnalen rondom roze gekleurd zijn, zijn ze klaar.
13. Toast als laatste nog even kort de brioche bollen om ze een beetje knapperig te maken.
14. Maak het broodje op door de garnalen op, begin met de garnalen en giet de saus er overheen. Maak af met een beetje Japanse mayonaise en fijngesneden bieslook.
15. Serveer met een limoenpartje voor extra frisheid, en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl