

GEMARINEERDE SCAMPI'S IN KOKOSSAUS

benodigdheden (6 personen)

- ± 30 stuks
- jerk marinade
- 2 chayote
- 4 stengels witte selder
- 4 sjalotten
- 1 blik kokosmelk
- 2 laurierbladen
- limoensap
- zout
- arachide- of zonnebloemolie

Bereiding

- pel de garnalen en schep er jerk onder, laat minstens een ½ u marineren, (liefst 4 u)
- de chayote middendoor snijden, de pit verwijderen en dun schillen
- elke helft nog eens doorsnijden en in schijfjes snijden
- de witte selder ontvliezen en in kleine stukken snijden
- sjalotjes fijnhakken
- olie in een kookpot doen en sjalotten en selder aanstoven op een klein vuur
- de gesneden chayote toevoegen
- het geheel enkele minuten laten stoven, af en toe roeren
- jerk, kokosmelk en laurierbladen er bij en een 15-tal minuten laten stoven tot de groenten zacht maar nog knapperig zijn
- op het einde de scampi's (+marinade) toevoegen en in enkele minuten laten gaar worden
- limoensap toevoegen
- eventueel nog op smaak brengen met zout

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



JERK

benodigdheden

- 4 lente-uitjes (alleen groen) grof gehakt
- 1 rode hete chilipeper
- 3 cm gember in dunne schijfjes
- 1 koffielepel gedroogde tijm
- 100 ml ciderazijn
- 3 koffiel honing
- 2 koffiel **allspice**
- 1 koffiel kaneel
- 2 koffiel olijfolie
- peper en zout

Bereiding

Alle ingrediënten mixen in een blender tot een pasta.

Wordt in Jamaica heel veel gebruikt om vlees (vooral kip) voor de barbecue te marinieren, 1 nacht laten marinieren

De specerij "Allspice" of "Jamaica peper" of "piment" smaakt als een combinatie van kruidnagel, kaneel en nootmuskaat met een vleugje peper

Allspice is een piment, afkomstig van Jamaica en wordt daarom ook wel "Jamaica-peper" genoemd. Allspice wordt in Zuid-Amerika en West-Indië gekweekt.

Vaak wordt gedacht dat piment een kruidenmengsel is. De complexe smaak is afkomstig van één bepaald soort gedroogde bessen. Ze groeien aan bomen die alleen op het Amerikaanse continent goed gedijen. Er zijn plantages met pimentbomen in Mexico en Centraal Amerika.

De beste kwaliteit piment komt uit Jamaica.