Gemarineerde garnaal in bladerdeeg

Ingrediënten

20 Stuk(s) Grote garnalen
50 ml Zonnebloemolie
2 tl. (theelepels) Madraskruiden
1 Teentje(s) Knoflook
3 Plakje(s) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
20 Stuk(s) Prikkers

1. Voorbereiden

Laat de **grote garnalen (20 stuks)** indien nodig eerst ontdooien. Pel vervolgens de garnalen en verwijder het darmkanaal.

Meng de **zonnebloemolie (50 ml**) met de **madraskruiden (2 el)** en de **knoflook (1 teen)** en laat de garnalen hierin ongeveer 15 minuten marineren.

Laat intussen het **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (3 plakjes)** ontdooien en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Bladerdeeg garnaalspiesjes maken

Snijd het bladerdeeg in reepjes van ongeveer 0.5 cm.

Spies elke garnaal aan een prikker en vouw om elke garnaal een reepje bladerdeeg. Het bladerdeeg mag een beetje overlappen en net voor de staart stoppen.

Leg de garnalen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.

> **Dipsaus**
> Serveer de gemarineerde garnaalspiesjes in bladerdeeg vlak na het bakken met een dipsaus naar keuze. Zoals bijvoorbeeld met griekse yoghurt, wat verse koriander, zout en peper. Erg lekker!