



Shrimp and grits

Een zuidelijke klassieker van romige maïsgrutten met sappige, gekruide garnalen en knapperig spek. Vol smaak en heerlijk troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr rauwe garnalen, gepeld
- 200 gr grits (maïsgries)
- 800 ml water
- 200 ml melk
- 80 gr geraspte cheddar
- 30 gr boter
- 120 gr gerookt spek in blokjes
- 2 teentjes look, geperst
- 2 lente-uitjes, in ringen

1 tl cajunkruiden
1 eetlepel citroensap
peper en zout

Bereidingswijze

1. Breng het water samen met de melk en een snufje zout aan de kook in een ruime kookpot.
2. Strooi al voortdurend roerend de grits erin en zet het vuur laag.
3. Laat de grits ongeveer 20 minuten zachtjes garen op een laag vuur en roer regelmatig tot een romige, gladde pap ontstaat. Voeg indien nodig een scheutje extra water toe als de massa te dik wordt.
4. Haal de pot van het vuur en roer de boter en de geraspte cheddar door de grits tot alles gesmolten en goed gemengd is. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Dek af en zet warm.
5. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur krokant. Schep ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Laat het uitgebakken spekvet in de pan.
6. Kruid de garnalen met de cajunkruiden en een snufje zout. Bak ze in het spekvet op hoog vuur ongeveer 1 tot 2 minuten per kant tot ze roze en net gaar zijn. Overbak ze niet.
7. Voeg de knoflook toe en bak nog 30 seconden mee tot de knoflook geurt. Blus af met het citroensap en roer goed door. Proef en kruid bij met peper en zout indien nodig.
8. Verdeel de romige grits over voorverwarmde diepe borden. Schep de garnalen met het braadvocht erover en werk af met de krokante spekblokjes en de lente-uitjes.

Tip

Gebruik bij voorkeur stone-ground grits voor de meest authentieke smaak en romigste textuur. Snelkookgrits zijn een alternatief maar geven minder karakter. Roer de grits tijdens het garen regelmatig om aanbranden te voorkomen.

Lekker met

Een frisse groene salade of geroosterd maïsbrood passen uitstekend bij dit gerecht.

Dranktip

Een lichte, fruitige chardonnay of een fris blond bier sluit mooi aan bij de romige grits en de gekruide garnalen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be