



### **GARNELENSPIESSE IN ZITRONEN-CHILI-MARINADE**

20 Stück • Für die Marinade 1 EL helle Sojasauce, 1/2 EL scharfe Chilisauce, 1 EL flüssigen Honig, 3 EL Zitronensaft, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 cm geriebenen Ingwer und 2 EL Koriander mischen und 20 Garnelen darin gründlich wenden. Abgedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Je 1 Garnele auf einen Holzspieß stecken, alle in einer leicht gefetteten Pfanne ca. 3 Min. braten, bis sie rosa und undurchsichtig werden.

Probieren Sie mal  
frischen Ingwer – das  
duftet und schmeckt  
wie Urlaub in der Ferne.

### **CHANTRÉ INGWER**

1/2 Zitronenscheibe und 2-3 Scheiben Ingwer im Longdrinkglas anstoßeln. 6 cl CHANTRÉ und 1 cl Zuckersirup dazugeben, umrühren. Crushed Ice ins Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen.

