



## Moroccan-Spiced BBQ Shrimp Flatbread

**Prep time:** 10 min  
**Total time:** 22 min  
**Makes 4 servings**

Shrimp cook in minutes on the grill, making this delicious flatbread a fantastic option as an impromptu summer appetizer.

### What do I need?

- ¼ **cup** *Heinz* Tomato Ketchup
- 1 tbsp** honey
- ½ **tsp** ras el hanout spice mix
- 12** uncooked colossal shrimp (16 – 20 count), peeled and deveined
- 1** flatbread (250 g)
- ¼ **cup** *Heinz* Garlic Aioli, divided
- 1 cup** baby arugula
- ½ **cup** cherry or grape tomatoes, halved

### How do I make it?

1. Heat barbecue to medium-high heat. Mix ketchup, honey and spice mix in medium bowl; reserve 2 tbsp in small bowl and set aside. Add shrimp to remaining mixture; toss to coat. Let stand 5 minutes.
2. Thread shrimp onto 2 skewers. Grill shrimp and flatbread 2 - 4 min., turning once, until shrimp is cooked through and flatbread is toasted.
3. Transfer flatbread to platter; spread with 2 tbsp of the aioli. Top with arugula and tomatoes. Remove shrimp from skewer and arrange over flatbread. Drizzle with remaining aioli.

**Tip:** Ras el hanout is a mix of spices including cardamom, cumin, ginger, chili and sweet spices, like cinnamon and cloves. You can often find it prepared in the spice aisle, but you can easily swap it with another spice mix, like garam masala or curry powder, if desired.





## Pain plat aux crevettes BBQ épicées à la marocaine

**Durée de préparation :** 10 min  
**Durée totale :** 22 min  
**Donne 4 portions**

Les crevettes cuisent en quelques minutes sur le grill, ce qui fait de ce pain plat délicieux une option fantastique pour un amuse-gueule d'été impromptu.

### Ingrédients nécessaires :

- ¼ **tasse** de ketchup aux tomates *Heinz*
- 1 c.** à soupe de miel
- ½ **c.** à thé de mélange d'épices « raz el hanout »
- 12** crevettes colossales non cuites (16 à 20 crevettes), décortiquées et déveinées
- 1** pain plat (250 g)
- ¼ **tasse** de l'Aïoli à l'ail *Heinz*
- 1 tasse** de jeunes pousses de roquette
- ½ **tasse** de tomates cerises, coupées en deux

### Comment le préparer?

- 1.** Chauffer le barbecue à feu mi-vif. Mélanger le ketchup, le miel et le mélange d'épices dans un bol moyen; réserver 2 c. à soupe dans un petit bol et mettre de côté. Ajouter les crevettes au reste du mélange; remuer pour enrober. Laisser reposer pendant 5 minutes.
- 2.** Enfiler les crevettes sur 2 brochettes. Griller les crevettes et le pain plat pendant 2 à 4 minutes, en les retournant une fois, jusqu'à ce que les crevettes soient bien cuites et que le pain plat soit grillé.
- 3.** Transférer le pain plat dans un plat; tartiner avec 2 c. à soupe d'aïoli. Garnir de roquette et de tomates. Retirer les crevettes de la brochette et les disposer sur du pain plat. Arroser avec le reste de l'aïoli.

**Conseil :** Le Raz el hanout est un mélange d'épices comprenant de la cardamome, du cumin, du gingembre, du piment et des épices douces, comme la cannelle et les clous de girofle. Vous pouvez souvent le trouver préparé dans le rayon des épices, mais vous pouvez facilement le remplacer par un autre mélange d'épices, comme le garam masala ou le curry en poudre, si vous le souhaitez.

