

GAMBA PIL PIL



INGREDIËNTEN

4 

- 1 dl olijfolie
- 10 g Bresc WOKpeper
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 3 g gerookt paprikapoeder
- 10 gamba's
- grof zeezout
- bladpeterselie
- 1 citroen in partjes
- Bresc Alioli clásico

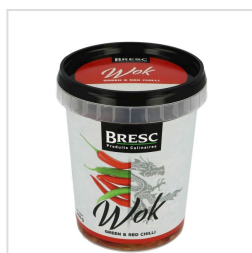
GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Alioli 1000g



Alioli 325g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Hak de peterselie fijn. Pel de garnalen en dep ze droog. Verhit flink wat olie in een bakpan. Voeg de knoflook, pepers en gerookte paprikapoeder toe. Fruit aan en voeg vervolgens de gamba's toe. Bak ze 3 minuten mee. Garneer met gehakte peterselie en partjes citroen. Serveer met alioli.