

GAMBA'S PIL PIL MET PAN CON TOMATE



GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gemarkineerde
tomatenstukjes 1000g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Spaanse
knoflookpuree uit
Andalusie 450g

INGREDIËNTEN

10

Voor de pan con tomate

- Bresc Alioli clásico
- 10 plakken robuust brood
- 50 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 5 overrijpe tomaten
- 50 g Bresc Pomodori marinati
- olijfolie
- peper en grof zout

Voor de gamba's

- 3 dl olijfolie
- 25 g Bresc WOKpeper
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 25 gamba's
- mespuntje gerookt paprikapoeder
- gehakte bladpeterselie
- 5 partjes citroen

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de grill. Hak de tomaten fijn en meng ze met de pomodori marinati.

Smeer de plakken brood in met de knoflook en de olijfolie en grill ze. Neem de gegrilde broodplakken en smeer er het tomaatmengsel op, breng op smaak met peper en zout en grill nog even na.

Pel en maak de garnalen schoon, dep ze droog met keukenpapier. Verhit flink wat olijfolie in een aardewerken schaal, een zwarte braadpan of anders een koekenpan op matig vuur. Doe hier de knoflook, wokpeper en pimentón in en fruit rustig aan zodat de olie de smaken opneemt. Voeg hier de garnalen aan toe en bak ongeveer 3 minuten mee. Strooi hier de peterselie over en dresseer met de partjes citroen. Serveer de garnalen direct met de pan con tomate en alioli.