

CALABRIAN KISS: GEBAKKEN GAMBA OP ZWARTE LINGUINE, GEPOFTE PAPRIKA EN CALABRIAN CHILI & BELL PEPPER SAUCE



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Calabrische chili-
en paprikasaus 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 20 stuks gamba's
- 300 gram linguine
- 2 stuks gepofte rode puntpaprika
- 300 gram Bresc Calabrian chili & bell pepper sauce
- 50 gram tomaten crunch
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Kook de pasta en vermeng met de gepofte en in julienne gesneden paprika. Maak de randen van de glazen vochtig en dip in een dun laagje crunch van tomaat. Breng de pasta en paprika op smaak met peper en zout en verdeel over de glazen. Bak de gamba's en plaats in ieder glas 2 gamba's. werk af met de calabrian chili & bell pepper sauce en garneer met passende cress.