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

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.

Gebruikte Bresc producten

Alioli 1000g

Alioli 325g

Groene & rode peper WOK 450g

Knoflook gehakt 1000g

Knoflook gehakt 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000