

## GAMBA'S PIL PIL MET PAN CON TOMATE



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde  
tomatenstukjes 1000g



Groene & rode peper  
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Spaanse knoflookpuree  
uit Andalusië 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.