

GEGRILDE INKTVIS MET GEBAKKEN SPINAZIE EN TOMAATJES



INGREDIËNTEN

10

- 20 pijlinktvisen van ongeveer 100 g
- 50 g Bresc WOKpeper
- 5 citroenen
- 25 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 625 g gewassen wilde spinazie
- 250 g pijnboompitjes
- 25 g Bresc gehakte knoflook
- peper en zout
- 375 g tomaatjes
- 1 dl olijfolie

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Spaanse knoflookpuree
uit Andalusië 450g

BEREIDINGSWIJZE

Maak indien nodig de pijlinktvis schoon. Marineer de inktvis met de knoflook, Wokpeper, rasp van een citroen en wat olie. Verwarm de grillpan en grilleer de inktvis aan beide zijdes. Was en droog de spinazie verwijder evt de dikke nerven. Verwarm de wok en roerbak de spinazie met de pijnboompitjes en de gehakte knoflook. Snijd de tomaatjes door en voeg deze toe. Breng op smaak met peper en zout. Knijp de citroen uit boven de inktvis en breng het goed op smaak met grof zout en peper. Serveer direct met wat knoflookpuree of knoflookolie.