Saganaki garnalen

Ingrediënten

4

- 700 g garnalen (in de lengte doorgesneden)
- 100 g Bresc Kalamata olijven tapenade
- 100 g feta
- 50 g dille
- 6 st roma tomaten, fijngesneden
- 4 pl desembrood
- 1 st ui
- peper en zout
- olijfolie

Gebruikte bresc producten

Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

Bereidingswijze

Smeer het brood in met olijfolie en rooster gedurende 5 minuten in de oven op 180 ?. Snijd de ui in dunne plakken en fruit in olie gedurende 5 minuten. Voeg de tomaten, peper en zout toe en gaar dit gedurende 3 tot 5 minuten. Verhit de olijfolie en gaar hierin kort de garnalen. Voeg de dille, tapenade en de helft van de feta toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de garnalen in een diep bord en drappeer hierover de saus. Werk af met de overige feta en serveer het brood erbij.

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