

ZEEBANKET UIT DE OVEN



INGREDIËNTEN

4 

- 4 grote gamba's met kop
- 8 langoustines
- 1 kg vongole veraci
- 1 kg mosselen
- 200 g Bresc Pomodori marinati
- 30 g Bresc Aio e limone
- 3 dl witte wijn
- ½ bosje bladpeterselie
- 30 g Bresc Knoflookplakjes
- 2 chilipepers
- 4 takjes tijm
- 1 citroen

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
tomatenstukjes 1000g



Knoflookplakjes 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de staarten van de gamba's en langoustines in en verwijder de darmkanalen. Hak de chilipeper, de blaadjes van de tijm. Snijd de peterselie fijn. Doe de schelpen in een ovenschaal en schep de pomodori marinati, aio e limone, chilipeper, tijm en knoflookplakjes erdoor. Leg hier de gamba's en langoustines op. Schenk er de wijn over met de helft van de peterselie. Zet het zeebanket voor 20 minuten in de oven en schep geregeld vocht over het geheel. Pers er, bij het serveren, een citroen over uit en bestrooi met de rest van de peterselie. Serveer het zeebanket met brood of pasta.