

Gebraden garnalen op gegrilde paprika



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

VOORGERECHT

BEREIDING

Bak de garnalen in de rucolapesto. Was de paprika's en snijd ze in brede strepen. Grill de paprika's in olijfolie en breng het op smaak met peper en zout.

Prik een kant van de paprika aan een houten spies, dan een garnaal en vervolgens de andere kant van de paprika. Garneer met wat rucola.

SERVEERTIP

Serveer de hapjes in een rijtje op een mooi bord of serveerschaal.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

- 350 g garnalen
- 30 g rucolapesto
- 200 g rode paprika
- 20 ml milde olijfolie
- 2 g bakkerszout
- 1 g zwarte peper
- 20 g rucola



Voedingswaarden (per portie à 50 gram)

Energie:	62 kcal / 261 kJ
Vet:	3,6 gr
Koolhydraten:	2,0 gr
Eiwitten:	6,0 gr