



Wine in Black
CULINAIR



In samenwerking met
Kitchen Stories.

Mediterraanse bruschetta met garnalen

„Bruschetta is het perfecte voorgerecht voor elke zomerse gelegenheid. Ondanks de luxe presentatie is het supersnel en makkelijk te maken.”



Vorbereidingstijd: 15 minuten

Wijnadvies: trebbiano di Lugana



Ingrediënten

| | | | |
|--------------|-------------------------|--------------|--|
| 10 | zwarte olijven (ontpit) | 2 | tenen knoflook (fijn gesneden) |
| 10 | kappertjes | 300 g | garnelen |
| 80 g | gedroogde tomaten | ½ | citroen (sap) |
| 10 g | basilicum | 1 | takje rozemarijn |
| 200 g | feta | | basilicum om te serveren |
| 3 EL | yoghurt | | olijfolie om te besprenkelen en in te bakken |
| 1 EL | olijfolie | | zout |
| 1 | baguette | | peper |



Benodigheden

broodmes, snijplank, grote kom, citruspers, pan, mes

Bereiding



1/5

Zwarte olijven, kappertjes, gedroogde tomaten en de basilicum fijnhakken.



2/5

Feta met de yoghurt in een grote kom door elkaar roeren, olijven, gedroogde tomaten, gehakte basilicum en olijfolie toevoegen. Door elkaar roeren en naar smaak peper en zout toevoegen.



Wijnadvies



witte wijn · Italië · trebbiano di Lugana

Lugana 2016 Azienda Vitivinicola Colli Vaibò

Lugana is de trendwijn van dit moment. Deze sprankelende Lugana van de oevers van Gardameer is een echte hit. Met de trendy Colli Vaibò 2016 in uw glas bent u meteen om!

De fruitige aroma's van perzik, peer en saffraan combineren mooi met de ingrediënten van dit gerecht. Deze geconcentreerde en goed gestructureerde wijn is de perfecte begeleider voor mediterrane gerechten.



3/5

Snij de baguette in sneetjes en smeer de sneetjes in met olijfolie en knoflook. Verhit de pan op middelhoog vuur en rooster de sneetjes aan beide kanten 2 tot 3 minuten tot ze goudbruin zijn. Neem ze uit de pan en zet ze apart.



4/5

Verhit de olie in de pan en voeg de garnalen toe met wat zout. Bak de garnalen ongeveer 1 - 2 minuten rondom. Voeg het citroensap, de rozemarijn en de knoflook toe en bak nog een minuut mee.



5/5

Smeer de feta creme op de geroosterde sneetjes baguette. Beleg met de garnalen en serveer met basilicum. Eet smakelijk!



Voedingswaarde per portie

kcal

516

Eiwitten

31 g

Vetten

21 g

Koolhydraten

47 g

Notities:

Eet smakelijk!

