



Wine in Black
CULINAIR



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



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.



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!
W