

Receptidee

Garnalen body peeled met patatas bravas

Voorgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 10 minuten | Bereiding: 10 minuten



Ingrediënten

- 12 gambas body peeled EPIC
- 500 gram vastkokende aardappelen
- 4 teentjes look
- Olijfolie
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- Looksaus

Bereiding

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Leg ze op een bakplaat.

Besprenkel met olijfolie en gerookt paprikapoeder. Leg er 2 tenen look bij.

Bak 25 minuten op 200 graden in de oven.

Pers de knoflook en meng met de garnalen en wat olijfolie.

Bak de garnalen in een hete pan met olijfolie.

Serveer met de aardappelen en wat looksaus.



Body peeled gamba's
REF = HOBTBP

16/20 st/eenheid

Doosje 750g
Karton = 12 eenheden