

Bruschetta con gamberi e acciughe / Bruschetta with prawns and anchovies



Boodschappenlijstje

4 sneetjes landbrood

½ rood chili pepertje (of paprika)

½ bosje platte peterselie

olijfolie, om in te bakken

1 teentje knoflook

3 kleine ansjovisjes

200 gram garnalen

extra vierge olijfolie, bij serveren

Zo maak je Bruschetta met garnalen en ansjovis

Snij het pepertje, de peterselie, de afgespoelde ansjovies en de knoflook fijn.

Verhit een koekenpan en bestrijk deze met olijfolie.

Bak het pepertje zacht en bak de knoflook even mee.

Verspreid olijfolie in de grillpan en leg het brood er in, draai het om als het mooi bruin is.

Voeg de garnalen aan de koekenpan toe en bak ze enkele minuten mee.

Roer tot slot de peterselie door het garnalenmengsel maar hou iets achter.

Leg het brood op de borden en verdeel het garnalenmengsel er over.

Strooi het restje peterselie over de bruschetta en bedruppel ze met extra vierge olijfolie.

Bruschetta con gamberi e acciughe / Bruschetta with prawns and anchovies



Shopping list

4 slices Italian bread	1 clove garlic
½ red chili (or bell pepper)	3 small anchovies
½ bunch of flat parsley	200 grams of shrimps
olive oil, for frying	extra virgin olive oil, to serve

How to make Bruschetta with shrimp and anchovies

Finely chop the pepper, parsley, rinsed anchovies and garlic.

Heat the frying pan and brush it with olive oil.

Fry the pepper soft and fry the garlic briefly with it.

Brush the skillet with olive oil and place the bread in it, turn it over when has nicely browned.

Add the shrimp to the frying pan and fry for a few minutes.

Finally, stir the parsley into the prawn mixture, but keep a little behind.

Place the bread on the plates and divide the shrimp mixture over it.

Sprinkle the Bruschetta with the leftover parsley and drizzle with extra virgin olive oil.