



Special: garnalencrostini's

en shotjes salmorejo met crispy bacon



30-40min



2 personen

Niet te lang wachten, want deze hapjes vliegen van het bord. De gebakken garnalen in citroen en knoflook liggen heel fijn op een kussentje van crème fraîche met dille en stukjes ui. Ter verfrissing hebben we een glaasje salmorejo: een koude tomatensoep zoals gazpacho, maar dan gepureerd met wat ciabattabrood en knoflook. En zo'n shotje soep vormt de perfecte tegenhanger voor wat knapperige bacon. Dat zijn nog eens tapas!

Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 rode ui
- 1 citroen
- 4 tomaten
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1x gerookt spek
- 1x garnalen ²
- 10g verse dille
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- bakkwast
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

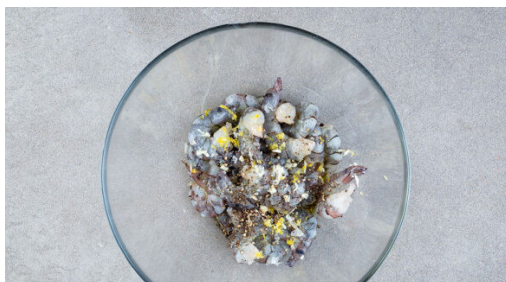
Voedingswaarde per portie

calorieën 792kcal, vet 58.1g, koolhydraten 43.0g, eiwit 26.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **knoflook**. Snijd of rasp **1 teen** heel fijn. Pel de **ui** en snipper **1 helft** fijn – de andere helft gebruiken we hier niet. Rasp de **citroenschil**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snijd in grove stukken.



4. Garnalen meebakken

Spoel de **garnalen** af in een zeef en dep droog met keukenpapier. Meng de **garnalen** met de **gesneden knoflook**, **1 el citroenrasp**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Leg op de andere helft van de bakplaat en bak 5-6min mee, tot ze gaar zijn.



2. Salmorejo pureren

Snijd de **broodjes** in plakken van 1cm dik. Snijd **1 uiteinde** in kleine blokjes. Doe deze met de **tomaat**, de **hele teen knoflook**, 3el olijfolie en een flinke snuf zout in een hoge beker en pureer tot een **gladde soep**. Proef en voeg evt. wat zout, 1/2tl azijn en wat water toe, tot de **soep** de gewenste dikte heeft.



5. Crostini's roosteren

Pak een bakkwast en bestrijk de **stukjes brood** licht met olijfolie. Leg ze op een ovenrek en bak 3-5min bovenin de oven tot ze goudbruin zijn. Pluk de **dille** van de steeltjes en snijd fijn.



3. Bacon roosteren

Verdeel het **gerookte spek** over de helft van een bakplaat met bakpapier, zet in het midden van de oven en rooster 10-15min tot het knapperig is.



6. Kruidenroom maken

Meng de **crème fraîche** met de **ui**, **3/4e van de dille**, **1 el citroenrasp**, **1 el sap** en een flinke snuf peper en zout. Schenk de **salmorejo** in kleine (shot)glaasjes en serveer met de **bacon** en **citroenpartjes**. Bestrijk de **crostini's** met de **kruidenroom**, beleg met de **garnalen** en garneer met de **rest van de dille**.