



Bruschetta, gazpacho & gambaspiesjes

van CEO Dominique Soetaert

Dit hebt u nodig

voor telkens 12 stuks

Bruschetta

3 tomaten
2 el verse basilicum,
fijngesnipperd
2 el BeMedico-olijfolie
1 teentje knoflook,
gepeld
½ ciabatta of stokbrood
Fleur de sel

Gazpacho

2 rijpe avocado's
1 komkommer
½ teentje knoflook,
gepeld
1 handje waterkers
1 rode chilipeper
2 dl yoghurt
3 dl groentebouillon
BeMedico-olijfolie
Natuurazijn
Zout

Gambaspiesjes

24 grote gepelde gamba's
140 g chorizo,
in dunne plakjes
1 teentje knoflook,
fijngesnipperd
1 tl oregano
2 el BeMedico-olijfolie
Gedroogde chili
Zout

Zo maakt u het

op 1 uur

Bruschetta

1. Pel en ontpit de tomaten, en snij ze in kleine blokjes.
2. Meng de tomaten met de BeMedico-olijfolie en basilicum. Breng op smaak met peper en zout, en zet in de koelkast.
3. Snij het brood in schuine sneden van 1 cm dik.
4. Wrijf uw broodjes in met olie en rooster ze aan beide kanten goudbruin.
5. Wrijf uw geroosterde broodjes in met de knoflook.
6. Verdeel het tomatenmengsel over de toastjes.
7. Werk af met fleur de sel.

Gazpacho

1. Ontdooi een portie groentebouillon of gebruik een bouillonblokje.
2. Snij een halve avocado en een halve komkommer in grove stukken. Doe ze in de blender.
3. Voeg de look toe.
4. Snij de chilipeper in twee en doe alleen de zaden in de blender.
5. Voeg waterkers en een flinke scheut BeMedico-olijfolie toe.
6. Doe als laatste de yoghurt, de groentebouillon en een snuffje zout in de blender. Laat de machine alles goed mixen.
7. Voeg een paar druppels azijn toe en laat opnieuw mixen.
8. Haal de soep door een zeef. Gebruik de achterkant van een pollepel om de soep door de zeef te duwen.
9. Serveer de gazpacho in kleine aperitiefglasjes.
10. Werk af met een salsa van fijngesneden avocado, komkommer en chilipeper.

Gambaspiesjes

1. Maak een marinade met BeMedico-olijfolie, knoflook, oregano, chili en zout. Laat de gamba's hierin een uurtje marineren.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Prik afwisselend enkele gamba's en stukjes chorizo op een satéstokje.
4. Bak de spiesjes in de oven gedurende 6 minuten – of bak alles in de pan.



“Deze recepten zijn makkelijk te managen, en zo hebt u meer tijd voor uw gasten!”

— Dominique