

REGIONAL HIGHLIGHTS

quality products

Wil je ook eens lekkere tapas of pinchos maken met de producten van Regional Highlights?

Pinchos komen van oorsprong uit het noorden van Spanje en zijn broodtapas van vers gebakken stokbrood. Hiervan worden schuine dikke plakken gesneden en rijk belegd met bijzondere combinaties van ingrediënten van goede kwaliteit.



Pinchos van garnalen met spek:

6 stuks

Ingrediënten:

- 6 dunne plakjes iberico ham
- 6 middelgrote garnalen
- Vers gemalen zwarte peper
- 1 el olijfolie
- 2 citroenen in vieren
- 6 schuin afgesneden stukjes stokbrood

Bereiding:

- Maak de garnalen schoon en omwikkel ze met ham
- Bestrooi ze met wat peper en bak ze daarna op hoog vuur 2min.
- Besprenkel ze met wat citroensap en serveer ze op een stukje stokbrood.

Tip:

Er zijn natuurlijk talloze variaties mogelijk:

- Pinchos met spinazie-ricotta omelet
- Pinchos met gehaktballetjes in tomatensaus
- Pinchos met salsa tumaca
- Pinchos met creme van tonijn