



Bloody Gazpacho, met een tik

Ingrediënten in de box Afkomstig van
Lindenberg Breda
Van der Vleuten
Oirschot
Oppers Middelbeers
Claassen Dongen
Aartsen Breda
Ambachtshoeve
Raamsdonk

1 komkommer
2 tomaten
1/4 witte/gele ui
1 rode paprika
1/4 knoflookbol
flesje room

Uit je keukenkast
scheut gin, wodka of jenever
zeezout, zwarte peper
4 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

1. Snijd de groentes in kleine stukjes.
2. Pureer de de groentes met behulp van een blender of staafmixer tot een gladde massa.
3. Breng de Gazpacho op smaak met een goede scheut drank, wat peper en zout.
4. Verdeel de Gazpacho over vier glazen en druppel de olijfolie er overheen.
5. Maak de smaak desgewenst zachter met wat room.



Maak zelf drie heerlijke tapasgerechten. Allemaal gemaakt met ingrediënten van lokale telers en boeren. Het witbierje van Frontaal zal je ook zeker smaken. We wensen je een fijne zomer en hopelijk zien we elkaar weer in september.

*Marja, John, Frie, Vivian, Marc
Business Club Breda*



Pittige gehaktballetjes in tomatensaus

Ingrediënten in de box

250 gram half-om-half gehakt
400 gram tomaten
1 rode ui
1 teen knoflook
1 potje Calabiamix voor gehakt

Afkomstig van

van Elshorst weidevarken en De Walhoeve runderen,
De Walhoeve Goirle
Van der Vleuten Oirschot
Oppers Middelbeers
Aartsen Breda
Porta Sud Breda

Uit je keukenkast

1 ei en 2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

1. Breng een pan met water aan de kook, snijd een sterretje aan de onderkant van de tomaat. Dompel de tomaat in het kokende water voor 10 seconden en laat daarna schrikken in koud water. Het velletje laat nu gemakkelijk los.
2. Verwijder de velletjes van de tomaat en snij de tomaat in vieren. Verwijder het vruchtvlees en snijd de tomaten in blokjes.
3. Verwijder de schil van de rode ui en snipper in kleine blokjes.
4. Snipper of pureer de knoflookteen.
5. Meng het gehakt met 1 eidooier en de Calabiamix van Porta Sud.

6. Verdeel het gehakt in kleine bolletjes.
7. Verwarm de olijfolie in de pan en bak de balletjes hierin goudbruin.
8. Na 5 minuten de balletjes uit de pan verwijderen.
9. Bak nu de uien en knoflook zachtjes aan in de pan, voeg tomaten toe en laat voor 5 minuten pruttelen.
10. Voeg nu de gehaktballetjes weer toe en laat nog 2 à 3 minuten doorgaren.
11. Voeg voor het serveren eventueel nog wat gehakte groene kruiden toe.



Bredase bruchetta

Ingrediënten in de box

1 Boerschappenbol meergranen
500 gram tomaten
50 gram basilicum
2 knoflooktenen

Afkomstig van

Pol v/d Bogaert Breda
Van der Vleuten Oirschot
De Kruidenaer Etten-Leur
Aartsen Breda

Uit je keukenkast

zeezout, peper, olijfolie

Bereidingswijze

1. Snijd plakken van 1 cm dik van de Boerschappenbol.
2. Pureer of hak 1 van de knoflooktenen en meng met vier eetlepels olijfolie, smeer hier de plakken brood mee in.
3. Bak de plakken gedurende 5 minuten in de warme oven.
4. Snijd de tomaten in grove blokken, snipper de overgebleven teen knoflook in stukken.
5. Meng de tomatenblokjes en knoflook door elkaar. Hak de basilicum en voeg deze toe, breng verder op smaak met een flinke scheut olijfolie, peper en zout.
6. Verdeel de tomaten over de bruschettas.

Vorbereiding: verwarm de oven op 180 graden.

