



CHILIPASTA MET GAMBA'S

Vishandel Noordzee in Breda bestaat sinds 1985. Samen met zijn vader Kees heeft de huidige eigenaar, Bert Loonen, een vennootschap onder firma gesticht. Beide mannen hebben hun sporen in de vis verdiend bij Bert's opa die in Oosterhout jarenlang een ambulante vishandel heeft gehad. Zij stonden op staanplaatsen in diverse plaatsen rond Oosterhout en bezochten diverse jaarmarkten en kermissen. Na jarenlang buiten gestaan te hebben vonden Bert en zijn vader het in 1985 tijd om een eigen vishandel te beginnen in de Van Ginnikenstraat in Breda.

Eén van de trends die Van Loonen voor de komende feestdagen signaleert is dat zijn klanten steeds vaker kleine vishapjes bestellen als voorgerecht. Zijn prijswinnende garnalenquiche gemaakt van Hollandse garnalen is erg in trek, maar ook de amuses met tonijn en zalm. "Veel mensen houden er tegenwoordig van om uitgebreid te tafelen met tal van kleine tussengerechten. Het is niet meer zoals vroeger dat een kerstdiner uit driegangen bestaat." Speciaal voor Vis in bedrijf geeft hij het recept van zijn Chilipasta met gamba's prijs. ■

CHILIPASTA MET GAMBA'S

Ingrediënten:

- gepelde gamba's (maat 26/30)
- 500 gram chilipasta
- 100 gram gemarineerde artisjok
- 50 gram groene olijven
- 50 gram zongedroogde tomaat op olie
- paprika
- prei
- peper en zout

Bereidingswijze:

Kook de pasta in water met zout beetgaar. Snijd de artisjok, olijven en zongedroogde tomaten in kleine stukken. Snijd de paprika in blokjes en de prei in ringen. Bak de gamba's in knoflookolie gaar, voeg paprikablokjes en prei toe en bak dit gaar. Vermeng dit alles met pasta en olijvenmengsel. U kunt dit nog verrijken met gesneden rucola en zoete tomaat. *Eet smakelijk!*