



Mediterrane rode paprikasalade met tomaat

2 PERSONEN

🕒 30 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 grote rode paprika's
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 150 g cherry- of kleine pruimtomaten
- 🍴 ½ rode peper, zaadlijsten verwijderd en kleingesneden of een flinke snuf gemalen chilipeper (optioneel)
- 🍴 2 tenen knoflook, gesnipperd
- 🍴 mespunt suiker
- 🍴 ½ gekookte citroen (optioneel)
- 🍴 2 el extra vergine olijfolie
- 🍴 1 el korianderblaadjes, fijngesneden
- 🍴 zout

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de oven tot 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier of aluminiumfolie.
2. Snijd de paprika's doormidden, verwijder de stelen en de zaadlijsten en leg ze met de snijkant naar beneden op de bakplaat.
3. Rooster ze 25-35 minuten in de oven tot ze zacht zijn en het vel blaren heeft.
4. Leg ze dicht op elkaar in een lege pan of schaal, leg daar een goed passend deksel op en stoom ze op laag vuur circa 10 minuten waardoor het vel loskomt.
5. Verwijder als ze voldoende afgekoeld zijn om aan te pakken met een scherp mesje het vel en snijd de paprika's in repen.
6. Verhit terwijl de paprika's in de oven staan de olijfolie in een koekenpan.
7. Bak hierin de tomaten en de rode peper of chilipeper 10 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn.
8. Schud de pan af en toe heen en weer en roer met een houten spatel door.
9. Schuif de tomaten naar de zijkant van de pan, leg de knoflook op een lege plek in de pan en bak deze al roerend tot de geur vrijkomt en hij licht begint te kleuren.
10. Roer de suiker en een beetje zout erdoorheen.
11. Voeg de paprika's toe aan de pan met de tomaten.
12. Snijd de citroen (als je die gebruikt) in kleine stukjes en voeg met sap en al (maar zonder pitten) toe aan de pan.
13. Laat nog een minuutje zachtjes smoren en haal de pan van het vuur.
14. Laat afkoelen.
15. Eet de salade op kamertemperatuur.
16. Besprenkel royaal met olijfolie en strooi korianderblaadjes eroverheen

BRON: culy.nl

