

Geroosterde Paprika in vinaigrette

Ingrediënten

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika

Vinaigrette:

- 2 el olie
- 1 el (balsamico)azijn
- 1 tl honing
- 1 knoflookteen, fijn gesnipperd
- ½ tl zout of naar smaak
- Versgemalen zwart peper naar smaak

Bereidingswijze

- Zet je oven op grillstand en zet de temperatuur op maximum.
- Snijd de paprika doormidden en verwijder het steeltje en de zaadlijsten van de paprika.
- Plaats de paprika's met de schil naar boven op de bakplaat bedekt met bakpapier en blaker de paprika's tot het vel goed zwart is.
- Laat ze vervolgens in een plastic zakje of voorraadbakje enigszins afkoelen, totdat ze hanteerbaar zijn (lees: dat je je vingers er niet aan brandt).
- Maak ondertussen een vinaigrette door alle ingrediënten bij elkaar te voegen en goed te kloppen.
- Trek (eventueel met behulp van een schilmesje) het velletje van het vruchtvlees af.
- Scheur de paprika's in eenhapsstukken en doe ze in een voorraadbakje.
- Giet de vinaigrette erover en meng goed door elkaar.
- Laat het geheel afkoelen, waarbij de vinaigrette in de paprika kan trekken.

Lekker op een toastje, als onderdeel van een mezze tafel of bijgerecht bij een Midden-Oostenmaaltijd.

Hulpmiddelen

Oven
Voorraadbakje of plasticzakje, bestand tegen hoge temperaturen

Tips

Laat de groene paprika een paar minuten langer onder het rooster liggen. Die laten zich het moeilijkst pellen

Bron: eigen recept