



Geroosterde puntpaprika met citroen en kappertjes

Zoete puntpaprika langzaam geroosterd tot ze bijna confit is, afgewerkt met sjalot, kappertjes en citroen. Een warm voorgerecht met veel karakter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

3 rode puntpaprika's
1 kleine sjalot, zeer fijngesneden
1 el kappertjes
peterselie of basilicum, fijngesneden
sap van 0,5 citroen
olijfolie

peper en zout

paar druppels sherryazijn (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Halveer de puntpaprika's in de lengte en verwijder de zaadlijsten.
3. Leg ze in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout.
4. Rooster ze 20 tot 25 minuten tot ze zacht zijn en licht geblakerd aan de randen.
5. Snijd intussen de sjalot zeer fijn.
6. Haal de paprika's uit de oven en laat ze even afkoelen.
7. Werk af met de sjalot, de kappertjes, het citroensap en de fijngesneden kruiden. Een paar druppels sherryazijn tilt het gerecht naar een hoger niveau.

Tip

Laat de paprika's gerust wat blakeren; die lichte rooktoets geeft net dat extra beetje diepgang.

Lekker met

Geroosterd brood of als bijgerecht bij gegrild vlees of vis

Dranktip

Een frisse rosé of een licht rood