



Taktouka

*Een geurige Marokkaanse stoof van geroosterde paprika en tomaat met look en komijn.
Warm of koud een heerlijk bijgerecht of tapenade bij brood.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 4 groene paprika's
- 5 rijpe tomaten
- 3 teentjes look
- 3 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 bosje verse peterselie
- 1 bosje verse koriander
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Rooster de paprika's onder de grill tot het vel zwart blaast, ongeveer 12 minuten, draai regelmatig.
2. Doe ze in een afgesloten kom, laat 10 minuten zweten en trek dan het vel eraf. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes.
3. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de geplette look 1 minuut.
4. Voeg de ontvelde, in stukjes gesneden tomaten toe met komijn en paprikapoeder. Laat 12 minuten inkoken tot een dikke saus.
5. Voeg de paprikareepjes toe en laat nog 10 minuten zachtjes stoven.
6. Kruid met zout en peper en roer de gehakte peterselie en koriander erdoor.
7. Serveer warm of koud met brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)