



Pimientos de Padrón

Kleine groene pepertjes snel gebakken in olijfolie en bestrooid met grof zeezout, het bekende Galicische tapasgerecht waarbij af en toe een pittige tussen zit.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

250 gr pimientos de Padrón
3 el olijfolie
grof zeezout naar smaak

Bereidingswijze

1. Was de pepertjes en dep ze goed droog met keukenpapier.
2. Verhit de olijfolie in een brede pan op hoog vuur tot ze bijna rookt.

3. Leg de pepertjes in de pan, ze mogen elkaar niet te veel overlappen.
4. Bak ze al schuddend enkele minuten tot het velletje blaren vormt en zwarte plekje krijgt.
5. Draai ze regelmatig zodat ze gelijkmatig kleuren en zacht worden.
6. Haal ze uit de pan en laat kort uitlekken op keukenpapier.
7. Strooi royaal grof zeezout over de warme pepertjes.
8. Serveer meteen als tapa, eet ze met de vingers en laat het steeltje liggen.

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