



## 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       | Aperitief & hapjes |

### Ingrediënten

250 gr pimientos de Padrón  
3 eetlepel 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 plekjes 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.

#### **Dranktip**

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen.

Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery

---

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**