



Piperade, Baskische eierschotel met paprika en tomaat

Een zonnig Baskisch gerecht van gesmoorde paprika's, tomaten en ui met de typische espelettepeper, gebonden met losgeklopte eieren. Fris, eiwitrijk en vol kleur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 3 stuks groene paprika's
- 2 stuks rode paprika's
- 4 stuks rijpe tomaten
- 2 stuks uien
- 3 teentjes look
- 6 stuks eieren

3 eetlepel olijfolie

1 theelepel espelettepeper of milde chilipoeder

1 takje tijm

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snij de paprika's in reepjes en de ui in halve ringen.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime pan en stoof de ui en look glazig.
- 3.** Voeg de paprikareepjes toe en laat ze zachtjes garen tot ze zacht worden.
- 4.** Ontvel de tomaten, snij ze in stukken en voeg ze samen met de tijm en espelettepeper toe.
- 5.** Laat het geheel op een zacht vuur inkoken tot een smeùige groentesmoor.
- 6.** Klop de eieren los, giet ze over de groenten en roer voorzichtig tot ze net gestold zijn.
- 7.** Kruid met zout en peper en dien meteen op met wat geroosterd brood.

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