



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

3 el olijfolie  
1 kl espelettepeper of milde chilipoeder  
1 takje tijm  
zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Snij de paprika's in reepjes en de uien in halve ringen. Pel de look en hak fijn.
2. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en stoof de ui en look glazig, ongeveer 5 minuten.
3. Voeg de paprikareepjes toe en laat ze op een zacht vuur garen tot ze zacht zijn, ongeveer 10 minuten.
4. Ontvel de tomaten door ze kort in kokend water te dompelen, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in stukken.
5. Voeg de tomaten samen met de tijm en de espelettepeper toe aan de pan. Laat het geheel op een zacht vuur inkoken tot een smeuge groentesmoor, ongeveer 15 minuten. Verwijder het takje tijm.
6. Klop de eieren los in een kom en giet ze over de groenten. Roer voorzichtig met een houten lepel tot de eieren net gestold zijn maar nog romig blijven.
7. Kruid bij met zout en peper en dien meteen op.

### Tip

Zorg ervoor dat de groentesmoor voldoende ingedikt is voor je de eieren toevoegt. Te veel vocht maakt het gerecht waterig. Roer de eieren op een heel zacht vuur zodat ze romig blijven en niet uitdrogen.

### Lekker met

Geroosterd boerenbrood of een snede knapperig stokbrood.

### Dranktip

Een lichte, droge witte wijn uit het Baskenland, zoals een Txakoli, past uitstekend bij de frisse smaken van dit gerecht.