

GOED EN LEKKER

RECEPT

Peperonata

Dit smaakvolle bijgerecht is afkomstig uit het zuidelijke Italië. Dit is een basisrecept dat op vele manieren kan worden gemaakt afhankelijk van het gerecht en het seizoen.

Ingrediënten:

- 3 paprika's liefst in verschillende kleuren
- 2 tomaten
- 2 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- Half bosje peterselie
- Peper en zout
- Olijfolie

Aantal personen: 4

Marineren: 2 uur

Bereidingstijd: 20 minuten

Bereidingswijze	
1.	Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snij deze in reepjes. Verwijder het binnenste vlees van de tomaten snij de tomaten in blokjes.
2.	Snij de uien in halve ringen en hak de knoflook fijn. Was de peterselie, knijp deze stevig en hak deze daarna zo goed mogelijk fijn.
3.	Doe een scheutje olijfolie in een pan en laat deze goed warm worden. Doe eerst de uien in de pan en voeg na 2 minuten de knoflook toe. Als de uien een beetje gekleurd zijn voeg je de paprika en toe en bakt het geheel nog 3 minuten door op hoog vuur. Blus nu af met de rode azijn.
4.	Zet nu het vuur laag en voeg de tomaten toe en laat alles nog 5 – 8 minuten zachtjes sudderen. Voeg daarna de peterselie toe, breng op smaak met peper en zout. Schep alles goed door elkaar en laat het geheel afkoelen.
5.	Dit bijgerecht is het lekkerst op kamertemperatuur.