

# GOED EN LEKKER

## RECEPT

### Pimientos de Padrón

Deze groene pepertjes worden niet zo heet gegeten als het lijkt. De pepertjes zijn niet erg pittig maar wel erg smakelijk.

#### Ingrediënten:

- 500 gram Pimientos de Padrón
- Flinke scheut olijfolie
- Grof zeezout

Aantal porties: 4  
Bereiding: 10 min

Bereidingswijze	
1.	Was de Pimientos de Padrón en dep ze droog.
2.	Verhit de olijfolie in een grote pan op hoog vuur.
3.	Doe de Pimientos de Padrón in de pan en bak ze in 5-7 minuten tot ze gaar zijn en aan alle kanten gebruind zijn en blaren hebben.
4.	Breng op smaak met grof zeezout, laat afkoelen en serveer op kamertemperatuur.