



Geroosterde puntpaprika met citroen en kappertjes

Zoete puntpaprika langzaam geroosterd tot ze bijna confitachtig zacht zijn, afgewerkt met sjalot, kappertjes en een scheutje citroensap. Een eenvoudig warm voorgerecht met veel karakter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 3 rode puntpaprika's
- 1 kleine sjalot, zeer fijngesnipperd
- 1 el kappertjes
- een handvol platte peterselie of basilicum, fijngesneden
- sap van een halve citroen

3 el olijfolie
peper en zout naar smaak
een paar druppels sherryazijn (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Halveer de puntpaprika's in de lengte en verwijder de zaadlijsten en het steeltje.
3. Leg de helften met de snijkant naar boven in een ovenschaal, besprenkel met de olijfolie en kruid royaal met peper en zout.
4. Rooster de paprika's 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goed zacht zijn en licht geblakerd aan de randen.
5. Snijp intussen de sjalot zeer fijn.
6. Haal de paprika's uit de oven en laat ze 5 minuten rusten.
7. Schik ze op een schaal en werk af met de sjalot, de kappertjes, het citroensap en de fijngesneden kruiden. Voeg naar smaak een paar druppels sherryazijn toe voor extra frisheid.

Tip

Laat de paprika's gerust wat blakeren. Die lichte rooktoets geeft net dat extra beetje diepgang aan het gerecht.

Lekker met

Geroosterd brood of als bijgerecht bij gegrild vlees of vis

Dranktip

Een frisse droge rosé of een lichte rode wijn zoals een Pinot Noir