



Ajvar: Balkan paprikarelish

Een zoetig-rokerige relish van geroosterde rode paprika en aubergine, een vast onderdeel van elke Balkanse tafel. Lekker op brood of bij gegrild vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 6 grote rode paprika's
- 1 aubergine
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 80 ml olijfolie
- 2 eetlepel rodewijnazijn
- 1 tl suiker
- 1 snufje pikant paprikapoeder
- zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de hele paprika's en de aubergine op een bakplaat.
- 2.** Rooster 40 tot 50 minuten tot de schillen zwart geblakerd zijn, draai halverwege om.
- 3.** Doe de groenten in een kom, dek af met folie en laat 10 minuten zweeten zodat de schil loslaat.
- 4.** Verwijder de schillen, de zaadlijsten en de steel van de paprika's en schep het vruchtvlees uit de aubergine.
- 5.** Hak alles heel fijn of pureer kort tot een grove massa.
- 6.** Verhit de olijfolie in een pan, voeg de groentenmassa en de knoflook toe en laat op laag vuur pruttelen.
- 7.** Roer regelmatig en laat ongeveer 20 minuten indikken tot een smeùige relish.
- 8.** Breng op smaak met azijn, suiker, paprikapoeder en zout. Laat afkoelen en bewaar in een schone pot in de koelkast.

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