



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 zweten 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 smeuijge relish.
8. Breng op smaak met azijn, suiker, paprikapoeder en zout. Laat afkoelen en bewaar in een schone pot in de koelkast.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery