

## Ingrediënten

2 paarse en 2 rode paprika's, 3 teentjes knoflook, 3 el witte wijnazijn, 3 el olijfolie, mespunt suiker, peper en zout, 100 gr zwarte olijven zonder pit, 4 el fijngehakte oregano.

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Italiaans

**Smaak:** Neutraal

**Soort\_gerecht:** Buffet

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## pinksteren: buffetgerecht 4

Gebakken paprika met olijven

### Bereidingswijze

Snijd de paprika's in dunne repen. Snipper de knoflook. Verhit de olie en bak de paprikarepen met de knoflook al omscheppend 10 minuten op een halfhoog vuur. Voeg de azijn, suiker, peper en zout toe en laat de paprika's in ong. 7 minuten gaar smoren. Schep de olijven en de oregano erdoor en laat alles afkoelen tot op kamertemperatuur. lekker met puntjes donker meergranenbrood