

Ingrediënten voor 4 personen

800 gr. rode paprika's 1 Spaans pepertje 2 teentjes knoflook het sap van een halve citroen 50 gr. walnoten een snufje gemalen komijn 1?2 tl. zout 1?2 dl. olijfolie 30 gr. paneermeel

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Joegoslavisch  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Geroosterde paprika met walnoten (Pe?ene paprike i oraha)

Deze paprikaspread uit Kroatië is super lekker om te smeren op een stukje brood met een glaasje wijn

### Bereidingswijze

-Zet de paprika's in een hete (200°) oven en rooster ze tot het vel zwart is en blaren trekt. Keer ze af en toe. Als ze geroosterd zijn pel je de paprika's en verwijder je het zaad. -Rooster de walnoten zachtjes in een droge koekenpan. Pas op dat ze niet aanbranden. Als ze gaan geuren is het goed. -Doe de paprika's, het Spaanse pepertje (zonder zaad), de knoflook, het citroensap, de komijn en de licht geroosterde walnoten in een kom en pureer ze met een staafmixer. -Als het mengsel glad is meng je er zout, olijfolie en broodkruim onder. Serveer het met brood of toast.

### Serveertips

In Griekenland hebben ze een gelijkaardige spread, maar ze doen er dan ook wat fetakaas in