

Ingrediënten voor 4 personen

2 groen, 1 rode, 1 gele paprika
30 gr peterselie 2 tenen knoflook
1 kleine chilipeper 2 dl
koudgeperste olijfolie

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Neutraal

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Italie - Gemarineerde paprika's

Peperoni allolio. Eenvoudig recept uit Piemonte. Bron: boek Italie - Koken in de Wereld.

Bereidingswijze

Warm de grill of oven voor op 250 graden C. Was de paprika's en droog ze af. Leg ze onder de grill - waarbij je ze af en toe omdraait - of in de oven, en laat ze 10-12 minuten roosteren of tot de schil licht verbrand of geblakerd is. Neem de paprika's vervolgens uit de oven, doe ze in een glazen schaal en leg daar een deksel op. Laat ze daarin uitdampen totdat ze afgekoeld zijn en de schil loslaat. Was de peterselie, slinger hem droog en hak hem fijn. Pel de tenen knoflook en hak ze fijn. Snij de chilipeper -als je die gebruikt - in de lengte open, verwijder de zaadjes en snij in smalle reepjes. Meng de reepjes met wat zout en 2 el van de olijfolie. Neem de paprika's uit de schaal en verwijder de schil met behulp van een aardappelmes. Halveer de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten en snij in repen van ca. 5 mm breed. Schik de repen paprika, met gelijke kleuren naast elkaar op een schaal. Bestrooi de repen met de knoflook, besprenkel met de rest van de olijfolie en garneer met de peterselie. Breng zonodig op smaak met wat zout en bestrooi desgewenst met het chilipepermengsel. Dek de schaal af en laat minstens 1 uur op een koele plek marineren.