

Italiaanse paprikastoof

INGREDIËNTEN 4 personen

- 6 paprika`s in verschillende kleuren
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 vleestomaten, in stukjes
- 200 g kalamata-olijven zonder pit (*potje*), uitgelekt
- 4 eetlepels grof gehakte verse basilicum
- 100 gr grof geraspte Parmezaanse kaas

Met tomaten, olijven en Parmezaan

Bereidingswijze

1. Snijd de paprika`s in vrij brede repen en verwijder de zaadlijsten en pitjes.
2. Verhit de olie in een hapjes- of braadpan en bak de ui en knoflook op laag vuur 3 minuten.
3. Voeg de paprika`s toe en bak ze op middelhoog vuur 3 minuten mee.
4. Schenk de azijn erbij en kook een halve minuut.
5. Voeg de tomaat, olijven en naar smaak zout en peper toe.
6. Breng opnieuw aan de kook, leg de deksel op de pan en stoof de paprika 30 minuten op laag vuur.
7. Proef de paprika`s en voeg eventueel nog wat zout en peper toe.
8. Strooi de basilicum over het gerecht en serveer de kaas apart erbij.