



De Kookjuf

Peperonata

Ingrediënten

- 2 rode paprika's
- 1 gele paprika
- 2 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 20 gr peterselie
- 3 takjes oregano
- 3 takjes basilicum
- 1 blik gepelde tomaten
- paar olijven ontpit
- olijfolie
- 2 el balsamico of rodewijnazijn
- zout en peper
- Parmezaanse kaas

Materialen

- koekenpan

Bereiding

1. Haal de schillen van de ui en snijd in acht partjes
2. Haal de schil van de knoflook en pers deze
3. Maak de paprika's schoon en snijd in vieren
4. Haal de blaadjes van de kruiden, de steeltjes gebruik je niet
5. Hak de peterselie
6. Idem met de oregano en basilicum
7. Prak de gepelde tomaten
8. Snijd de olijven heel klein
9. Bak in de koekenpan de parten ui tot ze zacht zijn. Bak op het eind even de knoflook mee
10. Bak zeker 10 minuten op laag vuur
11. Bak de paprika's 3 minuten mee en voeg dan de kruiden, tomaten, olijven en azijn toe
12. Laat zeker 10-15 minuten op laag vuur pruttelen
13. Kruid dan met zout en peper en rasp er Parmezaanse kaas overheen.