



GESMOORDE TOMATEN UIT HET MIDDEN-OOSTEN

NODIG

- 2 gegrilde rode paprika's (uit pot, uitgelekt), fijngehakt
- 1 rode peper, fijngehakt
- 1 kg rijpe tomaten
- 120 ml olijfolie
- zeezout
- 6 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 tl gemalen korianderzaad
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 30 gram geroosterde pijnboompitten
- 1 el fijngesneden koriander

DOEN

1. Zet een zware diepe pan met olie op halfhoog vuur. Doe de paprika met snuf zout in de pan en laat ze 20 minuten smoren. Doe de rode peper erbij en smoor 2 minuten. Roer de knoflook en korianderzaad erdoor en laat nog eens 2 minuten zachtjes koken. Doe de tomaten in de pan en laat het geheel 30 minuten zachtjes sudderen.
2. Voeg paprikapoeder en zout naar smaak toe en laat nog eens 10 minuten smoren.
3. Doe het tomatenmengsel in een ondiepe schaal, maak een holletje en doe wat olijfolie in. Garneer met geroosterde pijnboompitten en verse koriander. Serveer het gerecht op kamertemperatuur.

Smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU