



# PAPPA AL POMODORO

## NODIG (± 4 PERSONEN)

30 ml olijfolie  
1/2 rode chilipeper in dunne ringen  
1 el kerriepoeder  
1 tl mosterdzaad  
425 gram mutti tomatenblokjes  
4 tenen knoflook fijngehakt  
8 rijpe tomaten in grove stukken  
2 laurierblaadjes  
10 gram basilicumblaadjes in grove reepjes  
1 tl suiker  
100 gram oud brood geroosterd (zonder korstjes)  
1 limoen  
Peper en zout

## DOEN

1. Verhit olie op half hoog vuur in een pan en fruit rode peper 3 minuten. Voeg kerriepoeder en mosterdpoeder toe en laat ongeveer 45 seconde meebakken. Giet olie door een zeef naar een braadpan. Laat de chilipepers uitlekken op keukenpapier en strooi er zout op.
2. Verhit de olie en fruit knoflook op half hoog vuur. Voeg de tomaten en het blik tomaten toe met een half blikje water. Doe de laurierblaadjes, tweederde van basilicum, de suiker, peper en zout toevoegen. Laat op zacht vuur sudderen 8 minuten.
3. Rooster ondertussen het brood, rasp de limoen en pers een halve limoen uit.
4. Haal pan van vuur, haal de laurierblaadjes eruit en voeg het brood toe. Laat de saus het brood 5 minuten opzuigen. Meng limoensap erdoor.
5. Verdeel de pappa over de borden, de limoenrasp, de gefrituurde pepers en de overgebleven basilicum. Het lekkerste is om dit gerecht te eten op kamertemperatuur.!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)