

In het Spaans : Pinientos en Tomate y Ayo



ingrediënten (4 personen)

- 3 rode paprika's
- 3 groene paprika's
- 3 gele paprika's
- 170 ml. olijfolie
- 1 eetlepel peterselie
- 2 grote tenen knoflook
- 225 gram verse tomaten
- zout en peper

Bereiding.

Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd ze allen in reepjes. Bak de paprika's ongeveer 3 - 4 minuten op laag vuur onder voortduren omscheppen. Voeg de peterselie en de knoflook toe en bak alles nog even 2 - 3 minuten door. Snijd de tomaten in kleine stukjes en voeg ze samen met hun sap en zout en peper toe aan de pan. Laat de groenten afgedekt ca. 20 minuten sudderen, tot de paprika's gaar zijn. De saus dient vrij dik te zijn. Is dit niet het geval schep de paprika's eruit en kook de saus dan hoog op. Strooi er zout en peper naar smaak bij.

Deze tapas kunt u warm of koud serveren.

De volgende dag smaakt hij echter een stuk lekkerder.