



ingrediënten (4 personen)

- Olijfolie
- 1 Ui
- 1 rode paprika
- 1 rookworst
- 1/2 theelepel cayennepeper
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 4 teentjes knoflook
- medium sherry
- peper
- koriander

Bereiding.

Verhit een scheut olijfolie in een ruime koekenpan. Bak hierin de ui gehalveerd en in smalle reepjes gesneden, 1 rode paprika in grove stukken gesneden, 1 rookworst in dikke doormidden gesneden plakjes, 1/2 theelepel cayennepeper, 1/2 theelepel gemalen komijn, 4 minuten op matig hoog vuur. Zet het vuur hoog en bak 4 tenen knoflook mee, gesneden in zeer dunne plakken, snel bruin. Schenk er een scheutje medium sherry bij en laat het even bruisen. Schep er vervolgens wat peper en 3 eetlepels fijngehakte koriander door. Warm of koud serveren.