



Pečene paprike i oraha

Geroosterde paprika met walnoten

800 gr. rode paprika's
1 Spaans pepertje
2 teentjes knoflook
het sap van een halve citroen
50 gr. walnoten
een snufje gemalen komijn
½ tl. zout
½ dl. olijfolie
30 gr. paneermeel

Zet de paprika's in een hete (200°C.) oven en rooster ze tot het vel zwart is en blaren trekt. Keer ze af en toe. Als ze geroosterd zijn pel je de paprika's en verwijder je het zaad.

Rooster de walnoten zachtjes in een droge koekenpan. Pas op dat ze niet aanbranden. Als ze gaan geuren is het goed.

Doe de paprika's, het Spaanse pepertje (zonder zaad), de knoflook, het citroensap, de komijn en de licht geroosterde walnoten in een kom en pureer ze met een staafmixer.

Als het mengsel glad is meng je er zout, olijfolie en broodkruim onder.

Serveer het met brood of toast.