



Roemenië

Ardei în sos de muștar

Paprika in mosterdsaus

2 kg. paprika's (rood en/of geel)
200 gr. fijne mosterd (middelscherp)
2 dl. witte (brande)wijnazijn
2 dl. neutraal smakende olie
200 gr. suiker
2 laurierblaadjes
10 zwarte peperkorrels
2 el. grof (zee)zout

Maak de paprika's schoon en snij ze in reepjes.

Kook olie, azijn, suiker, mosterd, laurier en peper op gedurende 5 min., tot het een homogene saus wordt.

Doe er nu de reepjes paprika bij en breng weer aan de kook. Het lijkt of er veel te weinig vocht is, maar dat komt goed. Laat het spul met het deksel op de pan 10 min. op middelhoog vuur sudderen. Af en toe schep je het om.

Haal het deksel van de pan en laat het nog eens 5 - 10 min. gaan, tot de paprika's slinken en in de saus verdwijnen.

Roer het zout door de saus en laat het nog 1 minuut koken.

Schep de paprika's in gesteriliseerde potten, draai ze dicht en laat ze ondersteboven afkoelen.