



## Roemenië

### **Salata de ardei**

*Salade van paprika*

6 paprika's van gemiddelde grootte, groen of rood  
1/2 kop olijfolie  
1/2 kop witte wijnazijn  
koud water  
2 theelepels piros arany of paprikapoeder  
1 theelepel zout  
zwarte peper  
een handje zwarte olijven  
Brynza kaas, of anders feta, in kleine blokjes gesneden  
een paar bosuitjes, gewassen en gesneden

Rooster de paprika's eerst: leg ze in een hete (225°C.) oven op een rooster tot de huid zwart wordt en blaren trekt. Draai ze dan een keer om zodat ze van alle kanten geroosterd zijn. Doe ze in een plastic zak, blaas die vol lucht en knoop hem dicht. Laat het zo een kwartier liggen. Nu kun je de velletjes er zo vanaf trekken.

De bedoeling is dat ze met steel en al gemarineerd en opgediend worden. Als je dat allemaal maar niks vindt snijd je ze gewoon in vieren en haalt de zaadlijsten eruit. Zorg wel dat je het kostelijke vocht opvangt dat uit de paprika's komt!

Meng in een grote kom de azijn met het zout, de piros arany of, als je dat niet hebt, het paprikapoeder. Daarna gaan de olie erbij, de peper en een kwart kopje water. Doe er de paprika bij en schep het om zodat alles met de marinade bedekt is.

Laat de paprika's op kamertemperatuur marineren, 3 tot 4 uur lang, en schep af en toe om. Dek de kom dan luchtdicht af met plasticfolie en zet ze dan minstens 24 uur in de koelkast.

Serveer ze op een schaal, besprenkeld met wat van de marinade en gegarneerd met zwarte olijven, brynza en bosuitjes.