Hoofdgerechten / Jordanië

# Galayet bandora

Tomaten gekookt in olijfolie met chili en knoflook tot een dikke saus.

**Tijd** 50 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Tomaten — rijp
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 1 theelepel gedroogde munt
- ☐ 120ml Olijfolie
- ☐ 3 stuks Groene chili
- ☐ 4 stuks Flatbreads — om te serveren
- ☐ Zout — naar wens

## Zo maak je het.

01 Snij de tomaten in grote partjes, verwijder de schil en de zaadjes die erin zitten.

02 Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit hierin de ui.

03 Voeg de geperste knoflook en de hele groene pepers toe en verwarm ze een minuutje.

04 Voeg de tomaten toe, zout ze en laat ze op middelhoog vuur sudderen, af en toe roeren.

05 Plet de tomaten met een lepel zodra de schil van het vruchtvlees loslaat.

06 Laat het nog een kwartier inkoken, totdat de olie als een aparte laag aan de randen omhoog komt.

07 Bestrooi met gedroogde munt en serveer het in de pan met platbrood.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / galayet-bandora