Bijgerechten / Italië

Peperonata

Zoete paprika, ui en tomaat langzaam gestoofd in een royale hoeveelheid olijfolie totdat elk reepje volledig is ingestort in een zijdezachte, jamachtige compote die geconcentreerder en zoeter smaakt dan alles wat een rauwe peper ooit heeft beloofd.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Gemengde zoete paprika (rood, geel, oranje – gehalveerd, zonder zaadjes, in reepjes van 1 cm gesneden)
- ☐ 40 delen Gele ui (gehalveerd, in dunne plakjes gesneden)
- ☐ 30 delen Rijpe pruimtomaatjes (grof gesneden)
- ☐ 4 delen knoflookteentjes (in dunne plakjes gesneden)
- ☐ 20 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 2 delen Fijn zeezout
- ☐ 3 delen Rode wijnazijn (optionele finish)
- ☐ 4 delen Verse basilicumblaadjes

Zo maak je het.

01 Verhit olijfolie in een grote, zware pan of diepe koekenpan op middelhoog vuur. Voeg gesneden ui en knoflook toe. Breng op smaak met een snufje zout. Kook heel zachtjes, af en toe roerend, gedurende 15 minuten tot de ui helemaal zacht, zoet en goudbruin is – niet bruin, maar diep gekookt. Peperonata is een langzaam recept; overhaast deze stap niet.

02 Voeg alle paprikareepjes toe aan de pot. Breng op smaak met zout. Roer om de olie en ui te bedekken. Dek af met een deksel en kook op middelhoog vuur gedurende 20 minuten, til het deksel op en roer elke 5 minuten. De paprika's geven veel vocht af, dat klopt. De stoom en het pepersap creëren de stoofvloeistof.

03 Voeg de gehakte tomaten toe. Roer om te combineren. Verwijder het deksel en kook op middelhoog vuur gedurende 20-25 minuten, roer elke 5 minuten, totdat de tomaten volledig zijn ingestort, de vloeistof is gereduceerd tot een dikke, jam-achtige, glanzende saus die net de paprika's bedekt, en de hele pan een uniforme, glinsterende compote is. De paprika's moeten volledig zacht en zijdeachtig zijn.

04 Voeg van het vuur een klein scheutje rode wijnazijn toe als je het gebruikt – het tilt de zoetheid op en verheldert deze. Proef en pas het zout aan. Scheur de verse basilicum en roer erdoor. Serveer warm, op kamertemperatuur of koud. Peperonata is buitengewoon veelzijdig: gebruik het als bijgerecht, bruschetta-topping, pastasaus, pizzabodem of bijgerecht bij gegrild vlees en vis.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / peperonata