



Hoofdgerechten

Verloren brood met paprika

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram zwarte olijven (in ringen)
8 sneetjes brood (boerenbrood)
30 gram parmezaanse kaas
3 eetlepels pijnboompitten
2 theelepels rode wijnazijn
scheutje volle melk
1 theelepel suiker
4 eieren
1 lookteentje (geperst)
2 rode paprika's
2 gele paprika's
handvol basilicumblaadjes (om af te werken)
handvol basilicumblaadjes (gehakt)
1 theelepel garam masala
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de grill van de oven. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Leg ze met de snijkant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 10 minuten in de oven tot het vel zwartgeblakerd is. Doe ze in een kom, dek af met huishoudfolie en laat even afkoelen.

Verwijder het vel van de paprika's en snij ze in brede repen. Doe deze in een kom en voeg de rode wijnazijn, look, olijven, suiker en basilicum toe. Giet er een scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout. Schep alles goed om. Zet even apart.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Kluts de eieren los met de melk. Kruid met de garam masala, peper en zout. Wentel het brood door het eiermengsel. Bak ze in olijfolie langs beide kanten goudbruin.

Leg telkens 2 sneetjes verloren brood op elk bord. Schep er de paprikasalade op en werk af met wat schaafsels Parmezaanse kaas, de pijnboompitten en extra blaadjes basilicum.

Keukenbenodigdheden

Oven

