



Hoofdgerechten

## **Stoofpotje van paprika en chipolata**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

800 gram tomatenblokjes (uit blik)  
120 gram mascarpone  
600 gram chipolata  
2 lente-uitjes (in ringen)  
3 puntpaprika's (rode)  
1 tomaat (in blokjes)  
1 groene paprika  
1 gele paprika  
2 lookteentjes  
1 bosje tijm  
2 sjalotten  
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)  
1/2 theelepel cayennepeper  
1 laurierblaadje  
olijfolie  
zout

### **Bereidingswijze**

Snij de paprika's in reepjes. Snipper de sjalotten en pers de look. Bak de chipolata in olijfolie rondom bruin. Haal ze uit de pan. Doe nu de sjalotten en look in dezelfde pan en roerbak 2 minuten. Voeg de paprikareepjes toe en bak 2 minuten mee.

Schep de tomatenblokjes onder de paprika. Voeg de tijm en het laurierblad toe en kruid met het paprikapoeder, cayennepeper en zout. Leg de chipolata tussen de paprika's en laat 30 minuten op een zacht vuur stoven.

Roer 2 minuten voor het einde van de kooktijd de mascarpone door het stoofpotje. Werk af met de verse tomatenblokjes, lente-ui en extra takjes tijm.

