Paprika-pesto

Voor een grote pot – 25 min

Ingrediënten

* 3 rode gegrilde paprika’s (uit bokaal) – of verse paprika’s
* 1 kl tomatenpuree
* 40 g ongezouten walnoten
* 2 teentjes look
* Cayennepeper
* ½ tl gemalen komijn
* 1 tl gemalen koriander
* Een beetje citroensap (naar smaak)
* Peper en zout
* Olijfolie

Bereidingswijze

* Gebruik je verse paprika’s, verwarm de oven dan voor op 200°C op grilstand.
* Snij de paprika’s in 2 en verwijder het kroontje en de witte zaadlijsten.
* Leg de paprika’s met de bolle zijde naar boven op een ovenplaat (met aluminiumfolie) en zet ze in de boven.
* Wacht tot de schil zwart blakert, na ongeveer 20 minuten.
* Haal ze uit de oven en laat ze wat afkoelen. Verwijder dan het vel.
* Doe deze geroosterde paprika’s met de rest van de ingrediënten in een mixer en maal tot een grove puree.
* Proef en breng op smaak met peper en zout.
* Bewaar in een glazen bokaal en giet er een scheutje olijfolie over. Zo blijft de pasta ongeveer 2 weken goed in de koelkast.

*Recept uit kookworkshop ‘Colruyt – Lentetijd’*