



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. august 2014

Forret

Pebres vermells (stegte røde peber) (opskrift til 4 personer).



Ingredienser:

1 løg, 2 snackpeberfrugter, 1 tomat, 2 fed hvidløg, 4 spsk olivenolie, ½ dl hvidvin, 1 laurbærblad, salt, peber, brød, evt. sardiner i olie.

Pil løget og hak det fint.

Rens peberfrugterne og skær dem i terninger.

Snit et kryds øverst i tomatskindet, skold tomaten i kogende vand og køl den af i iskoldt vand. Pil skindet af og skær tomaten i terninger.

Pil og hak hvidløgene fint.

Varm 2 spsk olie på en pande og rist peberfrugterne ved stærk varme, til de tager farve. Stil dem til side i en skål.

Varm 2 spsk olie op i samme gryde, tilsæt løg og steg dem i et par minutter, uden at de tager farve. Tilsæt hvidløg, tomat, hvidvin og laurbærblad og kog ind.

Vend de stegte peberfrugter i saucen og smag til med salt og peber.

Servér saucen på ristet brød, evt. med sardiner i olie.