



Zacusca



Bereiden in: grote pan met dikke bodem

Voorbereiding: 15 min.



Bereiding: 35 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 3 grote rode paprika's (of je favoriete kleuren)
- 3 middelgrote aubergines
- 400 g tomaten uit blik(je kunt in plaats daarvan verse geblancheerde tomaten gebruiken)
- 1 ui, fijngehakt
- 6 teentjes knoflook, gehakt
- 3 bladeren laurier
- 1 el gerookt paprikapoeder
- 1 tl rode chilivlokken, of naar smaak
- 1 snufje zeezout + meer naar smaak
- 15 g peterselie, grof gehakt

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Zacusca

Bereiding

1

Spoel de aubergines af en prik ze op een paar plaatsen met een mes in. Rooster ze samen met de paprika onder de grillvlammen tot ze aan alle kanten verkoold zijn. Draai ze een paar keer om en doe ze in een kom. Dek af met een deksel tot het voldoende is afgekoeld om te snijden.

2

Schil de verkoelde schil van de paprika's, verwijder het klokhuis en de

zaadjes en hak het vruchtvlees fijn. U kunt ze ook pureren in een keukenmachine.

3

Schep het vruchtvlees van binnenuit de geroosterde aubergines en meng dit samen met de geroosterde paprika's. Zet apart.

4

Fruit ondertussen in een pan de ui met een snufje zeezout, pepervlokken en een scheutje water glazig. Roer de knoflook en de tomaten erdoor en breek ze met een platte houten lepel.

5

Roer de geroosterde paprika, aubergine, gerookte paprika en laurierblaadjes erdoor en breng aan de kook. Dek gedeeltelijk af met een deksel en kook tot de meeste sappen van de tomaten tot een dikke spread zijn gekookt, ongeveer 35 minuten.

6

Voeg de gehakte peterselie toe en breng op smaak met meer zeezout en extra pepervlokken. Als u een fijnere spread wilt, kunt u het fijn stampen met een stampotstamper.

7

Serveer gekoeld om als spread te dienen of meng met volkoren noedels of in een koude pastasalade.

Opmerking: als u graag olijfolie in uw spread wilt gebruiken, zorg er dan voor dat u een koudgeperste variant gebruikt die u helemaal aan het einde toevoegt nadat de saus is gekookt.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten