



Taktouka

*Een geurige Marokkaanse stoof van geroosterde paprika en tomaat met look en komijn.
Warm of koud een heerlijk bijgerecht of dip bij brood.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 4 groene paprika's
- 5 rijpe tomaten
- 3 teentjes look
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel komijnpoeder
- 1 koffielepel paprikapoeder
- een handvol verse peterselie, fijngehakt
- een handvol verse koriander, fijngehakt
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de grill van de oven voor op de hoogste stand. Leg de paprika's op een bakplaat en rooster ze onder de grill gedurende ongeveer 12 minuten. Draai ze regelmatig zodat het vel rondom zwart blakert.
- 2.** Neem de paprika's uit de oven en leg ze onmiddellijk in een kom. Dek de kom af met vershoudfolie en laat ze 10 minuten zweten. Zo laat het vel gemakkelijk los.
- 3.** Trek het vel van de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes. Zet opzij.
- 4.** Ontvel de tomaten door ze kruislings in te snijden, 30 seconden in kokend water te dompelen en daarna in koud water te leggen. Trek het vel eraf en snijd het vruchtvlees in stukjes.
- 5.** Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een brede pan. Voeg de geplette look toe en fruit hem 1 minuut zonder te laten kleuren.
- 6.** Voeg de tomaatstukjes toe samen met het komijnpoeder en het paprikapoeder. Roer goed en laat de saus op matig vuur gedurende 12 minuten inkoken tot ze dik en geconcentreerd is.
- 7.** Voeg de paprikareepjes toe aan de saus en laat het geheel nog 10 minuten zachtjes stoven. Roer af en toe.
- 8.** Kruid met zout en peper naar smaak. Haal de pan van het vuur en roer de gehakte peterselie en koriander erdoor.
- 9.** Serveer warm of koud.

Tip

Gebruik bij voorkeur lichtgroene of dunvlezige paprika's voor een authentiekere smaak. Rode of gele paprika's geven een zoetere variant.

Lekker met

Serveer met warm Marokkaans of ander platbrood om de saus mee op te dippen.

Dranktip

Een glas gekoeld muntthee past uitstekend bij de warme kruiden van dit gerecht.