

Peperonata di Marianne



Benodigheden voor 4/6 personen:

- ❖ 60 ml olijfolie
- ❖ 2 grote uien, in dunne ringen
- ❖ 2 tenen knoflook, fijngehakt
- ❖ 1 komkommer
- ❖ 2 groene paprika's, zonder zaadjes, in dunne repen
- ❖ 6 grote tomaten, ontveld, zonder zaadjes, in plakken
- ❖ 1 aubergine
- ❖ 4 ansjovisfilets op olie, uitgelekt, fijngehakt
- ❖ mespunt fijne kristalsuiker

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een grote pan en bak de uien ringen op laag vuur tot ze heel zacht zijn en gaan karamelliseren. Doe er de knoflook en de repen paprika bij en laat ze 10-15 minuten meebakken. Roer af en toe. Voeg de tomaten, ansjovisfilets, suiker en zout en peper naar smaak toe. Houd alles 35-40 minuten tegen de kook aan, tot het dik is. Roer af en toe. Serveer de peperonata op kamertemperatuur.