**Paprika’s opgelegd in kruiden olie.**

****

**Dit is niet mijn eigen gerecht maar met de paprika’s die bij het groentegenot aan het groeien zijn kun je het allicht wel eens proberen.**

Paprika’s die je op deze manier in bokalen doet blijven weken of zelfs langer goed.

Je kan ze in gerechten verwerken, maar ook gebruiken in een groene sla of in een tajine bereiding.

Opgelegde paprika’s zijn ook in de handel te koop maar ze hebben minder smaak en zijn vrij duur.

Voor een bokaal van 1 liter (of twee van een halve liter zoals ik deed) heb je het volgende nodig

1Kg rode, groene en gele paprika.

4 takjes tijm.

½ koffielepel grof zeezout.

**Voor het olie/azijn mengsel.**

8 tenen look, geplet.

1 koffielepel koriander zaadjes. (fijnmalen/pletten in een vijzel)

1 koffielepel mosterd zaadjes. (fijnmalen/pletten in een vijzel)

150 ml witte wijnazijn of witte balsamico.

500 ml olijfolie extra vierge.

**Hoe doe je dat:**

- Leg de paprika’s (rood, geel, groen) op een oven plaat en laat ze daar 20 minuten bij een -oven temperatuur van 180°c.

- Neem ze uit de oven doe ze in een plastiek zak en laat ze daar in afkoelen.

- Als ze afgekoeld zijn kan je op een zeer makkelijke manier hun pel er aftrekken.

- Snij de paprika’s open en haal de zaadlijsten er uit, dit is een wat gepruts omdat de paprika’s zeer zacht zijn geworden.

- Snij de paprika’s in dunne repen (0,5 tot 1cm)

- steriliseer de opleg potten door ze in kokend water te zetten of 15 min. in een verwarmde oven op 160°c.

- Maak een olie/azijn kruiden mengsel om de potten mee op te vullen met de ingrediënten hierboven opgesomd.

- Vul de pot(ten) op met de groene, rode en gele paprika reepjes, druk ze een beetje vast in de pot(ten)

- Overgiet deze paprika’s met het olie en azijn mengsel, (de paprika’s moeten onder de olie blijven) leg er de gewassen tijmtakjes op en strooi er wat grof zout over.

- Sluit de pot(ten) af en laat deze een weekje staan in een donkere omgeving (bvb) koelkast) voor je ze gebruikt.

-Als je dat goed doet blijven de paprika’s 3 weken of zelfs langer goed in de ijskast (éénmaal had ik de potten niet goed gesteriliseerd en stond er schimmel op de paprika’s en zijn ze niet meer bruikbaar)