

Pimientos rellenos: gevulde paprika's



Ingrediënten voor 4 personen

twee blikjes pimientos (of 2 potten ontvelde paprika's)
1 ui, gesnipperd
400 gram rundergehakt
1 bakje spekreepjes
2 teentjes knoflook, fijngehakt
3 wortels, fijngesneden
2 stengels bleekselderij, fijngesneden

theelepel salie
pak gezeefde tomaten
1/2 fles rode wijn
150 ml room of sojaroom
klontje suiker
scheutje citroensap
1/2 theelepel bouillonpoeder

Bereiden

Maak eerste de saus. Dat kan je ook een dag van tevoren doen, hij moet namelijk afkoelen voordat je de paprika's kunt vullen. Neem een braadpan met dikke boden. Bak langzaam de spekjes tot ze beginnen te smelten. Doe de ui erbij en zweet ze 5 minuten, ze mogen niet bruin worden. Knoflook, wortel en bleekselderij erbij en 5 minuten meefruiten. Het gehakt er doorheen rullen. Rode wijn erbij en even flink aan de kook brengen zodat de meeste alcohol verdampt. Vuur weer laag en de gezeefde tomaten erbij en de salie. 40 minuten zachtjes laten pruttelen. Op smaak brengen met citroensap en een suikerklontje. Saus laten afkoelen totdat je er je handen niet meer aan kunt branden. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet de ovenschaal in met een beetje olijfolie. Vul de paprika's uit 1 blikje met de gehaktsaus (als je wat overhoudt: heerlijk bij spaghetti). De paprika's uit het andere blikje pureren. Puree met de room verwarmen in een steelpan en de bouillonpoeder toevoegen. Het moet een dikke saus blijven, maar als hij te dik of te zout is een beetje water toevoegen.

Giet de saus over de gevulde paprika's en zet 25 minuten in de oven. Zet het rooster niet te hoog. Lekker met stokbrood en een gemengde salade (zie ensalada mixta op www.eetsnob.nl).



EETSNOB