

Gemengde paprikasalade met pecorino

Gerecht uit het kookboek Plenty van de Israelische kok Yotam Ottolenghi



Ingrediënten: (12 personen)

- 3 rode en 3 gele paprika's
- 3 el olijfolie
- 6 el olijfolie (marinade)
- 3 el balsamicoazijn (marinade)
- 3 el water (marinade)
- 1 ½ tl ruwe rietsuiker (marinade)
- 6 takjes tijm (marinade)
- 3 teentjes knoflook (marinade)
- Snufje zout (marinade)
- 30 g platte peterselie (alleen de blaadjes)
- 45 g basilicumblaadjes
- 90 g waterkers
- Gemengde sla
- 150 g pecorino, geschaafd
- 3 el kappertjes
- Zout en zwarte peper

Bereiding

Verhit de oven tot 190 °C;
Snij de paprika's in vieren.
Schep ze om met 3 olie en een beetje zout;
Schik ze in een braadslee en rooster ze 35 minuten tot ze gaar en lichtgekleurd zijn;
Leg de stukken in een kom en dek af met plasticfolie en laat ze afkoelen;
Pel de paprika's als ze op kamertemperatuur zijn en snij ze in brede repen;
Klop de ingrediënten voor de marinade door elkaar;
Giet de marinade over de paprika's heen en zet minstens een uur afgedekt in de koelkast;
Vermeng de peterselie en basilicum met de sla, waterkers, uitgelegde repen paprika, pecorino en de kappertjes. Schep 3 el olijfolie erover en 3 el marinade (of meer naar smaak);
Voeg zout en peper naar smaak toe.