

# Rode paprikaen tomatensalade

recept vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

---

De boeken van Claudia Roden zijn al decennia lang een grote inspiratiebron voor velen, onder wie topchefs als Yotam Ottolenghi en Jamie Oliver. Johannes van Dam schreef over Roden: "Zij heeft met haar boeken de deuren opengezet naar beter begrip, niet alleen van andere keukens en culturen, maar van hele volksstammen." Rodens vegetarische favorieten zijn, vertelde ze me: plantaardige frittatas, filodeegtaarten met ui, kaas of spinazie, linzen en rijst met gekarameliseerde uien, bulgur en notensalade, zoetzure gegrilde courgettes, aubergines met een warme en pittige honingsaus, orzosoep met kikkererwten, romige polenta met champignons, couscous met geroosterde groenten, pasta met lentegroenten, gerst met pompoen, kurkumarijst met spinazie en yoghurtsaus, kikkererwten met yoghurt en tahinsaus.



Kook de citroen in een kleine pan in zacht kokend water gedurende 30 tot 40 minuten of tot zeer zacht.

Halveer de paprika's, verwijder zaad en zaadlijsten en blaker ze circa 10 minuten onder een hete grill totdat ze zacht zijn en de schil blaren vertoont en zwart wordt. Doe ze over in een stevige diepvrieszak en sluit deze vervolgens af. Schil ze als ze afgekoeld zijn en snijd elke helft in vier linten.

Verwarm de olie in een koekepan en voeg de tomaten en fijngesneden chili toe. Kook op laag vuur gedurende 10 minuten, schud de pan en draai de tomaten om met een spatel totdat ze zacht zijn. Duw ze opzij

en voeg de knoflook toe op een leeg stukje van de pan. Bak mee totdat het aroma stijgt en alles begint te kleuren. Voeg suiker en zout toe en roer goed door.

Voeg de paprika's toe aan de tomaten. Snijd de citroen in kleine stukjes en voeg toe aan de pan, met sap en al, zonder de pitten. Warm een minuutje door. Serveer koud met een scheutje olijfolie en koriander.

Voor- of bijgerecht, 4 tot 6 personen:

1 kleine citroen

3 vlezige rode paprika's

2 el olijfolie

300 g cherry- of babypruimtomaten

1/2 - 1 chilipeper, zaad en zaadlijsten verwijderd, óf een halve theelepel chilipoeder

3 teentjes knoflook, fijngehakt

1/2 tl suiker

3 - 4 el extra vergine olijfolie

blaadjes van een paar takjes koriander, fijngehakt.

---