

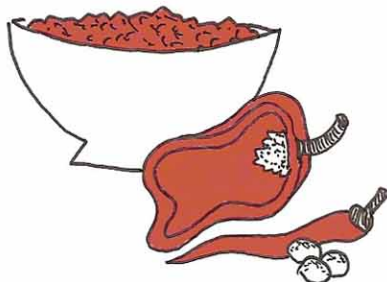
Harissa van paprika met hazelnoten (4 personen, 1 bakje)

Bereiden: 10 minuten

In de pan: 30 minuten

Nodig:

- 1 rode paprika
- 1 rode peper
- 2 handvol hazelnoten
- 2 knoflookteuen
- 2 el komijnzaadjes
- 1 el korianderkorrels
- 1 el karwijzaadjes
- zout
- olijfolie



Doen:

Stamp de komijn, koriander en karwij in een vijzel.

Verhit een royale Scheut olijfolie in een koekenpan en fruit de specerijen zachtjes (\pm 2 minuten).

Snij intussen de paprika in blokjes en hak de knoflook en peper in stukjes. Voeg toe aan de pan. Strooi er wat zout bij en voeg 2 dl water toe. Laat op middelhoog vuur onder af en toe roeren een half uur pruttelen tot alles zacht is en het water verdampt is.

Rooster intussen de hazelnoten in een droge koekenpan goudbruin.

Doe het paprikamengsel met de hazelnoten in een keukenmachine/blender en maal (niet al te) fijn. Of gebruik een staafmixer.

Serveren

lauwwarm of koud

Maar een deesroller werkt ook

Tip!

door stampen komt de smaak beter los



vijzel voor weinig \$ bij de toke!

Tip!

Wil je 'm pittiger? Gebruik een extra rode peper



Harissa

is een soort Noord-Afrikaanse sambal. Vaak verkocht in tube of pot. Maar deze variant is mild, zoetig en nootachtig, heerlijk als dipsaus bij vlees, vis of brood/toastjes!

