

PIPERADE

met zachtgekookte eieren



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 2 rode paprika's (200 gram) - 2 gele paprika's (200 gram) - 2 groene paprika's (200 gram) - 2 teentjes knoflook - 50 ml olijfolie - 100 gram gerookte spekblokjes - 600 gram passata (tomatensaus) - 6 eieren - enkele takjes peterselie - zout en versgemalen peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Was de paprika's, snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd de paprika's met het FOODPROCESSOR-programma tot reepjes.

2. Installeer de rvs-kom en doe hierin de gepelde teentjes knoflook met de olijfolie. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C. Voeg aan het einde van het programma de spekreepjes toe en schakel het programma weer 2 minuten in.

3. Voeg na afloop van het programma de tomatenblokjes, de reepjes paprika's, en zout en peper naar smaak toe en stel het EXPERT-programma in op 25 minuten/snelheid 1A/110 °C.

4. Breng ondertussen water in een pan aan de kook. Kook de eieren in 5 minuten zacht. Doe de eieren over in een kom met ijskoud water om ze te laten schrikken. Pel ze daarna voorzichtig.

5. Serveer het tomaten-paprikamengsel met in het midden van elk bord een zachtgekookt ei. Garneer met fijngesneden peterselie.

