

Grillet paprika

Skrevet av Jorunn
søndag 06. juli 2003 23:00 -

Grillet paprika

Paprika, hvitløk, olivenolje, salt og pepper.

Rød og/eller gul paprika deles i to på langs, fjern kjerner og hinner. Legges med snittflaten ned på stekebrett med bakepapir under grillen i ovnen. (Eventuelt kan man grille dem hele på grillen i hagen, men da blir det mer arbeid å fjerne kjerner etterpå...) Uansett er poenget å grille paprikaen til den blir kullsvart. La dem dampe i en bolle dekket med plastfolie i et par minutter. Fjern så skinnen - hvis de er tilstrekkelig svidd går det svært lett. Skjær i strimler og legg dem så varme som mulig i en marinade av god olivenolje, skivet, rå hvitløk, salt og pepper. Server som forret/tapa sammen med noe salt, f.eks. oliven og/eller middelhavsansjos + en skvis sitron eller en skvett vineddik, eller på tusen andre måter!! Man har ikke smakt paprika før man har prøvd den grillet!

[Originaltråden](#)