

Méchouia

Ingrediënten

- 1 kilo tomaten
- 1 kilo rode of groene paprika's
- een halve kilo uien
- 1 bol knoflook
- zout
- olijfolie
- 1 groot blik tonijn
- 6 hardgekookte eieren
- groene of zwarte olijven

Werkwijze

1. Was en droog de groenten. Pel uien en knoflook.
2. Verwarm de oven voor op 220 graden.
3. Leg de groenten op een met aluminiumfolie bedekte bakplaat. Rooster de groenten in de oven gedurende ongeveer een half uur. Keer ze halverwege voorzichtig om. Uien kunnen iets langer, knoflook iets korter dan een half uur.
4. Laat de groenten afkoelen in een gesloten plastic zak. Snijd het vel van paprika en tomaat, ontpit ze en snijd in kleine stukjes. Snijd ui fijn en plet de knoflook.
5. Meng de groenten niet te lang in de blender met olijfolie en zout.
6. Zet weg in de koelkast. Koud serveren als bijgerecht of voorgerecht, lekker met tonijn, olijven en hard gekookt ei en vers brood.