



## **Gestoofde paprika**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

3 rode paprika's

400 gram troscherry tomaten

15 gram basilicum

3 teentjes knoflook

3 ansjovisfilets in olie (potje van 80 gram)

3 eetlepels olijfolie

50 ml droge witte wijn

1 laurierblaadje

### **Bereiden**

Snijd de knoflook in dunne plakjes en snijd de ui in dunne parten. Haal de blaadjes van het basilicum. Snijd de paprika in stukken en tomaten in blokjes. Snijd de ansjovis fijn.

Verhit de olie in een braadpan en bak de ansjovis, knoflook en ui op laag vuur 10 minuten.

Voeg de paprika toe en bak nog 5 minuten. Schenk de wijn erbij en laat het even koken.

Voeg de tomaten blokjes en laurier toe en stoof de paprika op heel laag vuur met de deksel op de pan 30 min. Neem de deksel van de pan en laat de het mengsel op hoog vuur in 10 minuten lichtbruin kleuren.

Breng op smaak met peper en eventueel zout en bestrooi met basilicum.