



Grilltilbehør: Bagte røde pebre og auberginetapenade

Meget typisk argentinsk tilbehør til grillet oksekød. Nem at lave og superlækker!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter

Antal personer: 5

Ingredienser

- 5-6 flotte, store røde pebre
- En stor sjat ekstra jomfruolivenolie
- Havsalt



Til denne ret anbefaler vi



**Quinta do Pêgo Ekstra
Jomfru Olivenolie, ½ l.**

Quinta do Pêgo

Douro, Portugal, Portugal

Varenr. 4009628



**Quinta do Pêgo Ekstra
Jomfru Olivenolie, ½ l.**

Quinta do Pêgo

Douro, Portugal, Portugal

Varenr. 4009628



Côtes du Rhône

Clos St. Antonin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1551536



Fremgangsmåde

Pebrene skal blot vaskes og sættes i ovn ved 180 grader i ca. 40 min. De må godt blive sorte og flade. Hvis du vil grille dem i stedet for, skal du huske at vende dem af og til, indtil de er sorte hele vejen rundt.

Tag dem ud og lad dem køle lidt af. Når du kan røre ved dem, er det tid til pillearbejdet. Fjern forsigtigt det tynde skindlag, stilken og kernerne. Peberen deler sig naturligt i bredde stykker. Læg hvert stykke på et serveringsfad, uden at de overlapper hinanden for meget. Når du er færdig, hælder du et godt lag olivenolie over (det skal nærmest dække peberstykkerne) og drysser med havsalt. Basta! Derefter sættes de på køl. Tag dem ud en halvtimes tid før servering.

Tip: Du kan gøre det samme med aubergine

Prik den lidt rundt omkring med en gaffel og sæt den hel i ovnen ved 180 grader i ca. 40



min. Hvis du vil lave den på grill i stedet for, skal du huske at vende den af og til, indtil auberginen er brun og mør hele vejen rundt.

Når den er færdigbagt, skal du blot skrabe kødet ud, hakke det lidt og give det en god sjat olivenolie + havsalt og evt. lidt friskhakket persille. Smager rigtig godt på grillet brød som bruschetta.