

Pasta peperonata

Het valt me op dat Jamie Oliver veel aandacht besteedt aan de smaak van zijn gerechten. Ik heb van hem geleerd dat je de steeltjes van de peterselie niet moet weggooien maar moet fijnsnijden en in het gerecht verwerken. In dit recept vertelt hij dat je de paprika's langzaam en op een laag vuur moet bakken om de smaak beter vast te kunnen houden, een goede tip.

Voor twee personen

Een rode en een gele paprika in ringen snijden en 15 minuten bakken op laag vuur, uiringen erbij en nog eens twintig minuten. Ik heb het zelf korter gedaan omdat er anders van de paprika niet veel meer overblijft. Een teen knoflook persen en erbij doen, steeltjes van peterselie snijden en erbij doen. Drie minuten verwarmen en dan peper en zout. Een eetlepel balsamicoazijn of - minder lekker - rodewijnazijn erbij en een handje Parmezaanse kaas. Je kunt er mascarpone of room bij doen, maar dat is me slecht bevallen omdat alles dan zo slap wordt.

Dan heb je inmiddels de pasta klaar en natuurlijk wat kookvocht opgevangen. Doe alles bij elkaar, beetje husselen, evt. wat kookvocht als het te droog is. Olijfolie erover. Parmezaanse kaas erover. Klaar.

Ingrediënt

[Gele paprika](#)

[Rode paprika](#)

[Rode ui](#)

[Knoflook](#)

[Bladpeterselie](#)

[Rodewijnazijn](#)

[Balsamicoazijn](#)

[Parmezaanse kaas](#)

[Rigatoni](#)

Bron recept tekst

[Jamie's dinners van Jamie Oliver](#)

Maaltijd

[Lunch](#)

[Diner](#)