GEROOSTERDE PAPRIKASAUS



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** Extra Press

---

Ingrediënten : 4 personen

- 1 rode paprika - 2 gele paprika's - 1 teentje knoflook - 2 el olijfolie - zout, peper

---

1. Verwarm de oven voor op 225°C op de grillstand.

2. Was de paprika?s, snijd ze in tweeën en verwijder de steeltjes. Leg ze op een vel aluminiumfolie op halve hoogte in de oven en laat ze ongeveer 30 minuten roosteren.

3. Neem de paprika?s uit de oven en laat ze tot lauw afkoelen. Verwijder het vel en verwerk ze met de Extra Press tot saus.

4. De olijfolie en 1 geplet knoflookteentje toevoegen en al roerende naar wens op smaak brengen met peper en zout.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■