

Stegte peberfrugter med tomat

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løg og hvidløg fint. Skær peberfrugter og tomater i tern.

Svits løgternene i olivenolie på en pande til de er klare. Tilsæt peberfrugt og svits videre.

Kom hvidløg i og svits videre et par minutter.

Tilsæt tomater og krydr med tørret koriander, salt og peber. Lad det stege videre ved svag varme i 10-15 minutter. Smag til.

Server retten som tilbehør til kødretter eller som fyld i pitabrød.

Ingredienser

- 1 løg
- 2 grønne peberfrugter
- 2 fed hvidløg
- 2 tomater
- 1/2 tsk. tørrede koriander
- Salt og peber
- Olivenolie til stegning

Pynt: Bladpersille

Variationer

1. Tilsæt 1 håndfuld hakket persille.
2. Tilsæt 3-4 dl kogte grønne linser.