

Komkommer-paprika schotel

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 30

Ingredienten:

3 kleine komkommers

40 gr boter

zout,peper

4 (rode)paprika's

2 uien

40 gr boter

30 gr bloem

1 dl creme fraiche

4 dl bouillon(van blokje)kip of runder

Bereidingswijze:

Schil de komkommer en halveer deze in de lengte en haal het zaad eruit.

Snijd ze in stukjes,

stoof ze zacht in de boter tot ze glazig zijn.

Bestrooi ze met peper en zout en doe ze in een ingevette ovenschaal. Snijd de paprika's in kleine stukjes.

Pel de ui en snipper hem.

Bak de ui en paprika zachtjes in de boter.

Voeg al roerende de bloem toe en dan beetje bij beetje de bouillon tot je een mooie gladde saus hebt.

Pureer de saus met staaf mixer of keukenmachine en maak dan op smaak met de creme fraiche, peper en zout.

Schenk de saus over de komkommer en bak de schotel 20 min in een voorverwarmde oven op 220 gr.

Dit recept is keer bekeken.