

Paprikahapjes

Paprikahapjes zijn bij ons steevast 1 van de favorieten tijdens een mezes (tapas) avond.

Daarnaast is het een voordeel dat je ze rustig 1 dag van tevoren kan maken, je maakt het zo en de oven doet de rest. Dit scheelt weer tijd, want een mezes tafel vullen met allerlei hapjes kost best veel tijd.

Ingrediënten

- 4 paprika's
- 3 tomaten
- 2 eetlepels milde olijfolie
- 2 eetlepels rodewijn azijn (of witte wijn azijn)
- Zout
- Oregano

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden

Snij de paprika's in 4-en en haal de zaadlijsten er uit.

Snij de tomaten in plakjes (als t grote tomaten zijn, halveer dan de plakjes)

Leg de paprika's als kleine schuitjes naast elkaar op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Leg in ieder paprikaschuitje 1 of 2 stukjes tomaat.

Besprenkel de hapjes met de olie en azijn en tot slot wat zout en oregano over de hapjes.

Laat de paprikahapjes op 160 graden ongeveer 90 minuten in de oven staan.

Afgekoeld eten zijn ze t lekkerst.