

Gegrilde gemarineerde paprika met knoflook parmaham



Gegrilde gemarineerde paprika's met knoflook en Parmaham

Leg de paprika's op een snijplank en snijd ze overlangs doormidden. Verwijder de zaadlijsten, zaadjes en steel en snijd het vruchtvlees in een centimeter brede repen. Roer voor de marinade de olie met limoensap, knoflook, rozemarijn en kappertjes in een grote kom door elkaar. Schep de repen paprika door de marinade zodat ze een laagje vet hebben. Zet de kom afgedekt met plastic folie één uur op kamertemperatuur weg.

Schep alles elke 20 minuten om. Stort de paprikarepen in een vergiet boven een kom zodat ze kunnen uitlekken en de marinade wordt opgevangen. Verhit de grillpan goed heet en rooster de paprikarepen af en toe omscheppend 15 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Leg intussen steeds twee plakken Parmaham op elk bord. Verdeel de gegrilde paprikarepen over de plakken ham op borden en sprenkelde opgevangen marinade er over. Geef bij elk portie twee sneetjes geroosterde ciabatta.