

# Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

## Antipasti

Wat heb je nodig?

- 2 rode paprika's
- 3 el citroensap
- 6 el olijfolie
- 100 g groene aspergetips
- 425 g reuzenbonen
- 15 g verse basilicum
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2 el kappertjes
- 4 ansjovisfilets (uit blik), fijngehakt
- 4 plakjes Parmaham
- 4 plakken mortadella
- 100 g verse sardinerolletjes



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 225 °C. Rooster de paprika's in de oven 20 minuten. Laat het in een afgedekte kom of plastic zak 10 minuten afkoelen. Verwarm de grillpan. Roer in een kom 2 eetlepels citroensap door 2 eetlepels olie. Bestrijk de aspergetips ermee. Rooster het in de grillpan ongeveer 4 minuten. Leg het op een schaal en sprenkel de rest van de citroenolie eroverheen. Bestrooien het met zout en peper. Giet de reuzenbonen af en meng het met 1 el citroensap, zout, peper, basilicum en 2 eetlepels olie. Meng in een kom de knoflook, kappertjes en ansjovis. Snij de paprika's in vieren, verwijder de zaadlijsten en trek de velletjes eraf. Verdeel het ansjovismengsel over de stukken paprika. Rol de paprika op en besprenkel het met 2 eetlepels olie. Paprika's, asperges en reuzenbonen nog minstens 15 minuten laten staan, maar liefst langer.
2. Verdeel de parmaham, mortadella en sardinerolletjes over vier grote borden. Schep de paprikarolletjes, asperges en reuzenbonen eraan.

Bron: ah.nl

