# Piperade

**Hoofdgerecht**

Combi

**4 personen**

**Land**: Frankrijk (Baskenland)

**Bereidingstijd:** 15 minuten

**Seizoen:** Hele jaar door

## Ingrediënten

- olijfolie
- 1 rode of witte ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- 2 rode, groene of oranje paprika's, in dunne reepjes (liefst geroosterd en ontveld!)
- 6 rijpe smaaktomaten ontveld en in vieren gesneden
- 4 eieren, losgeklopt
- takje basilicum
- zout en zwarte peper
- Espelette peper of gedroogde chili naar smaak
- knapperig brood, om erbij te serveren

## Bereidingswijze

1. Verhit een grote pan op een laag vuur. Voeg een scheut olijfolie en fruit de gesneden uien en gedroogde chili tot de uien zacht en de chili geurig. Ui niet bruin laten worden. Dit moet ongeveer duurt ongeveer 5 tot 8 minuten
2. Voeg de knoflook toe en fruit voor een tijdje. Zorg ervoor ervoor dat ze niet bruin worden, maar alleen zacht!
3. Voeg de paprika toe en laat zacht worden. Roer en voeg dan de tomaten toe. Blijf roeren en laat 5 minuten op heel laag vuur sudderen.
4. Klop de eieren los met peper en zout. Verhit ondertussen een koekenpan op een middelhoog vuur en voeg een klein scheutje olijfolie of roomboter toe. Voeg de losgeklopte eieren toe en draai het vuur laag.
5. Wanneer de eieren in de pan te stollen, blijf je aandachtig roeren met een houten of plastic lepel. Zorg dat het roerei zacht blijft en niet uitdroogt!
6. Zodra het roerei uiterlijk een romige textuur bereikt, voeg je de piperade uit de andere pan toe en roer voorzichtig om te voorkomen van het ei verder stolt.
7. Strooi er gescheurd basilicumblaadjes over het gerecht en serveer direct, vergezeld van knapperig brood. Vleeseters serveren er rauwe Bayonne of Serrano ham bij.

## Tenslotte

In de Gastronomische Larousse staat dat piperade een Baskische specialiteit is. Het gerecht wordt gemaakt van paprika’s. “Piper” in het Baskisch. Het wordt op smaak gebracht met tomaten, uien en knoflook. Vaak worden er eieren bij gegeten, soms gebakken eieren, soms een omelet, maar meestal een roerei. Soms wordt er ham uit Bayonne aan toegevoegd. Soms wordt de piperade gestoofd in ganzenvet. Kortom, een gerecht met véél ‘somsen’ en weinig strenge regels. Dat betekent doorgaans dat er sprake is van een eenvoudig, “boeren”gerecht dat je maakt met wat er voorhanden is. Het lijkt sprekend op ratatouille en djuvec (ex-Joegoslavië). Ik vond in het kookboek “Connaître la cuisine Basque”van Anne-Marie Galé (Editions Sud-Ouest. 1990) een rijk recept. Aan dit boek werkte overigens chef Pierre Etcheverry van restaurant “Txik-Txak” mee. In Spaans Baskenland heet ie piperada. In het Baskische recept wordt de kleur van de paprika’s niet genoemd. Maar je kunt van mij aannemen dat die Basken het liefste rood (tomaat) wit (ui) en groen (paprika) gebruiken. Dat zijn namelijk de kleuren van de Baskische vlag. Je kunt ook eens proberen een **Piperade Taart** te maken. Fruit 2 in blokjes gehakte paprika's, 2 uien en 4 teentjes knoflook fijngehakt in een flinke scheut olijfolie, totdat de paprika’s zacht zijn. Voeg 3 tomaten in stukjes en 1 grote courgette in halve plakjes toe en blijf roeren tot ook de courgettes gaar zijn (niet aan laten branden!). Laat ze in een vergiet uitlekken en afkoelen. Maak volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking van Koopmans deeg voor hartige taart (diepvries) deeg die je in een ingevette taartvorm doet van 25 cm doorsnee. Meng 3 losgeklopte eieren, 150 gram verkruimelde geitenkaas, 1/2 tl Espelette peper, 100 gram grof gehakte Bayonne ham, 1 1/2 el bieslook, zout en peper en voeg dat aan de afgekoelde groenten toe. Giet dit mengsel in de met kant en klare deeg bekleed taartvorm en bak 40-45 minuten op 200 graden.