

Rostad paprika (4 port)

4	paprikor (gärna i olika färger)
2 msk	olivolja
10-15	basilikablad
1 tsk	flingsalt

- Sätt ugnen på 275° C.
- Tvätta, halvera och kärna ur paprikorna. Dela dem ytterligare en gång på längden.
- Lägg på bakplåtspapper och rosta i 15 min, tills skalet blivit alldeles svart utan att vara bränt.
- Lägg de varma paprikorna i en plastpåse och förslut. Låt svalna. Dra skinnet av paprikorna.
- Lägg dem på ett fat. Ringla över olivolja och strö över basilikablad och flingsalt.
- Servera gärna paprikan till olika kött-, fisk- och fågelrätter eller på buffébordet.

