

Captains' dinner

Week 9

Menugang:	Hoofdgerecht
Benodigde tijd:	25 minuten
Aantal personen:	4 personen

Ingrediënten

- 2 ui, fijngesneden in stukjes
- 1 sjalot, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 2 rode paprika in stukjes gesneden
- 2 blikken kapucijners (à 580 gram)
- 2 eetlepels Olijfolie
- 1 eetlepel kerrie
- 4 eetlepel Piccalilly
- 320 gr Amsterdamse uien
- 320 gr Augurken
- 320 gr Zilveruitjes
- 2 Bleekselderij, gewassen

Benodigheden:

- pan, koekenpan en braadpan
- 6 schaaltes

Bereidingswijze

1. Doe de kapucijners in de pan en verwarm deze, met af en toe roeren, op een laag vuur.
2. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in de braadpan en bak de ui, halve sjalot en knoflook glazig.
3. Meng de kerrie roerend door het uimengsel.
4. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in de koekenpan en bak de paprika roerend ongeveer 4 minuutjes op middelhoog vuur.
5. Snijd de bleekselderij in stukjes en doe ze in een schaalte.
6. Gebruik de andere schaaltes om de augurkjes, piccalilly en Amsterdamse uien en de paprika op tafel te serveren.

Serveertip:

Zoals een Captain's dinner hoort te zijn, een basis van Kapucijners en in aparte schaaltes de andere extra producten. Hier zijn dat de Amsterdamse uien, zilveruitjes, de piccalilly en de augurkjes. Hier is gekozen om het ui-kerrie mengsel direct over de borden te verdelen.

Variatietips:

- Liever wat vlees erbij? Rundergehakt, rul gebakken, past hier goed bij.
- Andere variant wat betreft vlees is gebakken spekreepjes.
- Extra groenten door extra schaaltes op tafel te zetten.

Opmerking

De goed opgewarmde kapucijners zijn de basis. Verder kan er behoorlijk gevarieerd worden met eigen smaakvoorkeuren. Vlees is niet nodig omdat kapucijners de basis vormen. Lekker als vega-dagje en opmaken van restjes groenten.

