Bananpaprika med rømme

Ingredienser



♥ 8 - 10 bananpaprika (se tips)
♥ 600 g rømme
♥ 0,5 dl vann
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start med å legge 8-10 bananpaprika i en tørr stekepanne. Varm opp til du ser at paprikaene får små svidde partier (det smeller litt i paprikaene når du varmer dem opp slik). Vend litt rundt på paprikaene slik at de får farge på begge sider.

Ta platen av varmen og dra av skall som løsner og som har blitt for svidd.

Tilsett 2 pk rømme (jeg brukte 1 seterrømme og 1 lettrømme) og litt vann. Rør rundt og la paprikaene surre i rømmen til de blir møre, ca 15 - 20 minutter. Spe på med litt mer vann slik at rømmesausen ikke blir for tykk.

Smak til med salt og pepper og server varmt.

Ved servering kan hver person enten ta en hel paprika og dyppe brødet i rømmesausen, eller man kan dele paprikaene i biter før servering.

Tips

♥ Lysegrønne, milde paprika (kalles gjerne bananpaprika ("Banana Peppers" på engelsk) pga fasongen) er vanskelig å få tak i her i Norge fant jeg ut. Hvorfor??

Håper norske butikker kan starte med å ta inn dette. Jeg måtte til utenlandsk grønnsaksbutikk på Grønland i Oslo for å få kjøpt disse paprikaene (da kjøpte jeg med meg mange!). Jeg hadde ikke smakt slike paprika før, og likte dem veldig godt. Bananpaprika er lysegrønne, avlange og litt krokete og er helt milde på smak (selv om de ligner på chili).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananpaprika-med-romme