

# RECEPT SHOWCOOKING OPENDEURDAG

## COULIS VAN GELE PAPRIKA

### Ingrediënten

2 gele paprika's, scheutje sherry, 2 sjalotjes, 1 visbouillonblokje, 1 dl room, peper en zout

### Bereiding

- snijd de paprika's in reepjes of blokjes,
- snipper de sjalot fijn
- stoof paprika en sjalot in een beetje olijfolie,
- doe er na 5 min. sherry, een scheutje room en het visbouillonblokje bij,
- stoof tot alles goed mals is,
- de paprika in een blender fijn mixen,
- eventueel bijkruiden met peper en zout,
- kan warm of koud geserveerd worden.