

Bij haar feestelijke gerechten, zoals de gefrituurde vis of een kruidige tagine, zet Zahra graag deze salades als bijgerecht op tafel om met brood op te eten.



## Zoet-gestoofde uiensalade

Voor 4 à 6 personen //

10 witte uien

3 tomaten

1 kleine groene paprika

olijfolie

peper, zout

- Pel en snijd de uien in reepjes. Ontvel de tomaten en snijd in stukjes. Maak de paprika schoon en snijd in kleine stukjes.
- Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan en bak hierin op laag vuur de uien in ongeveer 10 minuten zacht en goudbruin.
- Voeg tomaten, paprika en naar smaak peper en zout toe en bak nog ongeveer 10 minuten mee.

## Geroosterde paprikasalade

Voor 4 à 6 personen //

5 rode paprika's

1 rood pepertje

3 teentjes knoflook

olijfolie

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel komijnpoeder

peper, zout

- Rooster de paprika's in de vlam van het gasfornuis of op de barbecue tot ze zwart zijn.
- Laat de zwartgeblakerde paprika's in een afgesloten plastic zak afkoelen (zo laat het zwarte velletje makkelijker los). Pel de paprika's: verwijder alle zwarte velletjes en de zaadlijsten.
- Snijd de paprika's in blokjes. Snijd de peper en de knoflook fijn.
- Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan en bak hierin op matig vuur de paprika's met het pepertje en knoflook, paprikapoeder, komijn en naar smaak peper en zout. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes bakken.