



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



## INGREDIËNTEN

2 kleine kroppen little gem  
 2 teentjes knoflook  
 2 uien  
 1 rode peper  
 1 rode paprika  
 1 groene paprika  
 3 rijpe tomaten  
 1/2 bos bleekselderij  
 2 blaadjes laurier  
 1 tl gerookt paprikapoeder  
 15 gr verse peterselie  
 1 citroen  
 Scheutje witte wijnazijn  
 Scheutje balsamicoazijn  
 Zonnebloemolie  
 Peper en zout  
 Eventueel: 80 gr rauwe ham

## GEGRILDE LITTLE GEM MET PIPERADE

**Lunch- of voorgerecht**

**4 personen**

**30 minuten**

1. Snijd de kroppen little gem in kwarten en spoel onder de kraan het zand eruit. Dep goed droog en bestrooi met zout.
2. Snipper de knoflook, ui en rode peper. Snijd de paprika's in reepjes en de tomaten en bleekselderij in blokjes.
3. Fruit de ui aan met knoflook en rode peper. Bak een beetje bruin, blus af met een scheut witte wijnazijn en laat rustig verder stoven.
4. Voeg na een paar minuten de bleekselderij, paprika en tomaat toe, met de laurier en paprikapoeder. Laat het geheel op laag vuur rustig stoven.
5. Laat intussen een grillpan heet worden. Grill de kwarten little gem met een scheutje zonnebloemolie, zodat er op alle kanten mooie grillstrepen staan. Blus af met een scheutje balsamicoazijn, zet het vuur uit en doe een deksel over de pan zodat de little gem rustig gaar wordt.
6. Maak de piperade op smaak met fijngesneden peterselie, sap en schil van de citroen en peper en zout.
7. Serveer de geroosterde little gem bovenop de piperade. Ook lekker met rauwe (Spaanse) ham.