

Komkommer in het groen met tartaar

Aantal personen: 2

2 komkommers
2 groene paprika's
 $\frac{1}{2}$ groen pepertje
2 bosuitjes
2 tartaartjes
Peper, zout
1 theelepel kerrie
2 eetlepels zure room

Was de komkommer en schil met een dunschiller, kaasschaaf of met om en om repen van de schil af. Snijd de komkommers en paprika's in blokjes.

Was het stukje peper, verwijder de pitjes en snijd de peper klein. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen. Verwarm een wok of braadpan en bak hierin de tartaar gaar en rul. Voeg de peper, paprika en ui ringetjes toe met wat zout en de kerrie en roerbak dit enkele minuten. Voeg nu de blokjes komkommer toe en verwijder van het vuur. Roer er nu de zure room door.

Menusuggestie:

Heerlijk bij aardappeltjes.

