**Gestoofde paprika’s met kerstomaatjes**

platte peterselie

paprikapoeder

peper en zout  
kippenbouillon

**boter**  
**rode paprika**

**gele paprika**

**ui**

**kerstomaatjes**

**knoflook**

Snijd de paprika’s in de lengte in repen en de uien in halve maantjes.

Snijd het knoflook in schijfjes. Bak alle groenten in een ruime pan. Doe er een pollepel [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) bij, breng op smaak met paprikapoeder, peper en zout. Laat sudderen tot alle groenten gaar zijn.

Doe er een 10-tal minuutjes voor het einde van de gaartijd de kerstomaatjes bij en laat die zacht worden, maar ze mogen niet uiteenvallen.

Werk de schotel af met gesneden platte peterselie. Dien op bij de barbecue of een zomers gerecht.