**Rundsbrochette met paprika-tomatenroomsaus**

rundsbrochettes

snoeppaprika’s

kerstomaatjes

knoflook

uien

paprikapoeder

tomatensap

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

maïzena

culinaire room

peterselie

olijfolie

bulgur

Snijd de kroontjes af van de snoeppaprikaatjes. Verwijder voorzichtig de zaadlijsten, zonder de paprika’s te beschadigen. Schil ze met een dunschiller. Snijd een paar zoete gele uien in halvemaantjes. Snijd een halve bol gepelde knoflookteentjes in fijne schijfjes.

Neem een wokpan en laat een paar scheuten olijfolie op temperatuur komen. Fruit eerst de uien een minuutje en voeg dan de snoeppaprikaatjes en het gesneden knoflook toe. Laat een paar minuutjes bakken. Zet het deksel op de wokpan, verminder het vuur en laat een kwartiertje sudderen.

Voeg het verse tomatensap toe en een verbrokkeld blokje [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Laat even inkoken en voeg dan een busje culinaire room toe. Breng op smaak met peper, zout en zacht paprikapoeder. Bind indien gewenst met zetmeel opgelost in water.

Bak de kerstomaatjes, in een hete pan in een beetje olijfolie tot ze bijna openbarsten. Stoom de bulgur gaar in een stoompan of stoomoven. Bak de brochettes in een gewone pan op hoog vuur in bruisende boter. Laat ze afgedekt een tiental minuutjes rusten.

**Op het bord:** een brochette, een royale schep bulgur, een even royale schep van de paprikasaus, gemengd met de gebakken kerstomaatjes. Werk af met plukjes peterselie. Een feest!