



## Frans pannetje met tomatensaus

### *Poêle française à la sauce tomate*

🕒 25 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 1 zakje krieltjes (voorgekookt, ca. 450 g)
- 🍴 1 ui (gesnipperd)
- 🍴 1½ teentje knoflook (fijngehakt)
- 🍴 125 g salami (in blokjes)
- 🍴 ½ rode paprika (in reepjes, zonder zaadjes)
- 🍴 ½ gele paprika (in reepjes, zonder zaadjes)
- 🍴 ½ groene paprika (in reepjes, zonder zaadjes)
- 🍴 ½ bakje cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- 🍴 ½ citroen (in partjes)

#### voor de tomatensaus

- 🍴 200 ml gezeefde tomaten
- 🍴 ½ tl Provençaalse kruiden
- 🍴 ½ tl chilipoeder

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een pan of wok en bak hierin de krieltjes, ui en knoflook circa 5 minuten.
2. Schep de salami erdoor en bak circa 3 minuten mee.
3. Voeg de paprika toe en roerbak 5 minuten.
4. Schep de tomaatjes erdoor en bak ze nog circa 2 minuten mee.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Verwarm de ingrediënten voor de tomatensaus.
7. Besprenkel met wat citroensap en serveer met de tomatensaus.

**TIP 1:** Vervang salami door merguez-worstjes of spekblokjes.

**TIP 2:** Varieer met de groenten en gebruik broccoliroosjes, sperziebonen of mais.

Bron: [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

