

Ingredienser

til 4 personer

10 grønne peber

Oliven olie

6 æg

2 fed hvidløg

4 tomater

1 løg

4 skiver Bayonne skinke

persille

Piment d'Espilette (Cayenne)

Procedure

Rens og skær peberfrugterne i brede strimler.

Sautér over i ved svag varme i olivenolien sammen med hvidløg, løg og Piment d'Espilette, til dette er gyldent.

Tilsæt tomaterne, efter de er blevet befriet for skinnet, og lad dem simre med. Reduceres i en $\frac{1}{2}$ time.

Pisk æggene til omelet/ røræg med en knivspids salt og hakket persille. Tilføj æggemassen til peber og tomat blandingen. Kog over svag varme, under omrøring for at indarbejde ægget i retten.

Steg skiverne af Bayonne skinken på en pande. Piperade serveres i et varmt fad, garneret med skinke.