

Pittige paprikastokjes / Spicy Paprika Sticks



De boodschappen

1 rol vers bladerdeeg
1 vrije uitloop bio- eidooier, losgeklopt
pimento (gerookt paprikapoeder, hot)
grof zeezout

Met een minimum aan moeite maak je deze heerlijk paprikastokjes bij de gazpacho van gisteren maar de pittige stengels zijn ook een lekkere snack bij een drankje. Ze zijn warm of koud net zo lekker.

Zo maak je pittige paprikastokjes

Begin met het voorverwarmen van de oven op 200°C

Rol het bladerdeeg uit en snij af wat je nodig hebt.

Snij het deeg in gelijke stroken met behulp van een latje.

Draai de stroken tegengesteld en bestrijk ze met eigeel.

Zeef pimento over de stokjes en bestrooi ze met grof zeezout.

Bak de stokjes in 10-15 minuten krokant en laat ze op een rek afkoelen.

Pittige paprikastokjes / Spicy Paprika Sticks



Shoppinglist

1 roll fresh puff pastry
1 free range organic egg yolk, lightly beaten
pimento (smoked paprika powder, hot)
coarse sea salt

With minimal effort you make these delicious paprika sticks to serve with yesterdays gazpacho, but the spicy sticks are also a tasty snack with a drink. They are just as tasty hot or cold.

How to make spicy paprika sticks

Start with preheating the oven to 200°C

Roll out the puff pastry and cut off what you need.

Cut the dough into even strips using a thin slat.

Twist the strips in opposite direction and brush with egg yolk.

Sieve pimento on the sticks then sprinkle with sea salt.

Bake the sticks crispy in 10-15 minutes then allow to cool on a wire rack.