**Ajvar**

rode puntpaprika’s

aubergines

knoflook

Spaans pepertje

**peper en zout**  
**gerookte paprikapoeder**

**olijfolie**

**suiker**

**azijn**

**olijfolie**

Schil de puntpaprika’s met een dunschiller. Halveer en verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Snijd de paprika's in stukken en bak ze gaar in wat olijfolie met een paar geplette teentjes knoflook en een half gesnipperd Spaans pepertje.

Schil de aubergines, snijd ze in plakjes en bak ze tot ze gaar zijn. Schep de paprika's en de aubergines in een kookpotje en pureer met een staafmixer.

Schep het mengsel in een brede pan met wat olijfolie. Voeg wat azijn toe en eventueel een snuifje kristalsuiker. Breng op smaak met peper, zout en gerookte paprikapoeder. Laat inkoken op laag vuur tot de gewenste dikte bereikt is.