Sült paprika paradicsommal és articsókával

- előkészület: 15 perc
- sütés: 20 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 piros kaliforniai paprika
- 1 zöld kaliforniai paprika
- 1 sárga kalifomiai paprika
- 5 szelet szárított paradicsom
- 2 paradicsom
- 4 db konzerv articsókaszív
- 1 ek kapribogyó
- 1 ek pirított fenyőmag
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 ek olívaolaj
- 1 ek balzsamecet
- 1 ek citromlé
- bazsalikom
- só
- frissen őrölt bors

elkészítés

1. A megmosott paprikákat félbevágjuk, a csumáját eltávolítjuk, majd egy tepsibe helyezzük úgy, hogy a héjas fele nézzen felfelé.
2. 190 fokon kb. 15-20 percig grillezzük, amíg a paprika megsül. A paprikát hagyjuk kihűlni, majd a héját lehúzzuk róla (ha a meleg paprikát egy zacskóba tesszük, és 5-10 percig benne hagyjuk, akkor utána sokkal könnyebb lehúzni a héját).
3. Egy nagy tálba az összes vékony csíkra vágott alapanyagot beletesszük. Beleszórjuk a kapribogyót, majd meghintjük a pirított fenyőmaggal.
4. Meglocsoljuk olívaolajjal, balzsamecettel, citromlével, sózzuk, borsozzuk, majd jól összedolgozzuk. **Tálalás előtt legalább 1 órát legyen hűtőben**, úgy az ízek jobban összeérnek.