

Gevulde paprika



2-4 personen/15 minuten bereiding/30 minuten oventijd

Ingrediënten

4 paprika's
300 gr rundergehakt
1 uitje
Geraspte kaas
1 stuk chorizo (is niet halal) / of 1 stuk halal worst
25 gr pijnboompitten
Kruiden toevoegen (zelf kiezen)
Peper en zout

Materialen

Ovenschaal

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Snipper het uitje en bak deze in een koekenpan glazig. Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg de kruiden er aan toe. Snijd de chorizo in stukjes en stop dit in de pan. Breng het op smaak met peper en zout.

Verwijder de bovenkant van de paprika's en snijd voorzichtig de pitjes weg. Vul de paprika's met het gehakt mengsel. Bestrooi met pijnboompitten. Als allerlaatste strooi je de geraspte kaas er over heen en zet ongeveer een half uur in de oven.

Je kunt 1 tot 2 paprika's per persoon aanhouden als hoofdgerecht. Eventueel kun je er nog wat rijst of aardappeltjes bij serveren. Ook kan je de chorizo vervangen door andere worst, chorizo is niet halal. Eet smakelijk!

