

Gevulde paprika uit de Vitalis

Ingrediënten:

150 g groene olijven, ontpit
10 zongedroogde tomatenpartjes in olijfolie
1 handvol (= 20 g) basilicum
1 handvol pijnboompitten
2 teentjes knoflook
400 g kipgehakt (zelf gehakt kippendij vlees)
olijfolie vd zongedroogde tomaten
4 grote punt paprika's
Kerriepoeder en pittige paprikapoeder
Peper en zout naar smaak toevoegen
Kipbouillon blokje



Bereiding:

Hak de olijven, de zongedroogde tomaten, het basilicum, de pijnboompitten en de knoflook fijn en meng alles met het kipgehakt en een goede scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Snijd het hoedje van de paprika's en snij ze doormidden. Haal de zaadlijsten eruit en was de paprika's.

Vul ze op met het kipgehakt mengsel en bestrooi ze met de kerrie en paprikapoeder. Doe een laagje water in de braadslede en verkruiemel er een kipbouillon blokje in. Leg de paprika's in de Vitalis. Stoom 30 minuten op 100 graden.

Bron: Okokorecepten.nl



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl