

Paprika gevuld met lasagne

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 200 gram gehakt
- 2 teentjes knoflook
- 2 uien
- 150 ml tomatensaus
- Tijm, oregano, gembersiroop, peper, zout
- 75 gram ricotta
- 40 gram Parmezaan
- Ei
- Basilicumblaadjes
- Verse lasagnebladen (in vierkantjes gesneden)
- 4 paprika's
- Geraspte kaas



Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden

Rul het gehakt in een braadpan, voeg de ui en de knoflook toe en bak het geheel gaar. Meng de tomatensaus, tijm, oregano, peper, zout en gembersiroop erdoorheen en laat nog even doorgaren. Klop een saus van de ricotta, ei, Parmezaan en fijngesneden basilicum.

Snij het kapje van de paprika's en haal met een (grapefruit)mesje de zaadlijsten eruit. Snij eventueel een schijfje van de onderkant zodat de paprika goed blijft staan.

Vul de paprika's nu op met gehaktmengsel- lasagnevel- ricottamengsel- lasagnevel- gehaktmengsel- etc., duw goed aan, totdat de paprika goed gevuld is. Eindig met het ricottamengsel en bestrooi de paprika dan nog met geraspte kaas.

Zet de paprika's in een ovenschaal en gaar ze 30 minuten in de oven.

Lekker met een salade.

(gezien op Bien Tasty)

TIP: gebruik verse lasagnevellen in plaats van gedroogde, deze krijg je niet in mooie plakjes gebroken.

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

