



Hoofdgerechten

## **Gevulde paprika met kippengehakt en champignons**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 paprika's  
400 gram kippengehakt  
500 gram Parijse champignons (fijngesneden)  
1 ui (gesnipperd)  
1 lookteentje (geperst)  
1 theelepel komijnpoeder  
1 theelepel korianderpoeder  
100 gram mozzarella (geraspt)  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Snij 2 cm onder het steeltje van de paprika's een kapje af. Verwijder de zaadlijsten. Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de ui en de look glazig in olijfolie. Voeg de kruiden toe en schep om. Doe er het gehakt bij en bak rul. Kruid met peper en zout.

Bak de champignons in olijfolie goudbruin en gaar. Kruid met peper en zout. Schep onder het gehakt. Vul de gehalveerde paprika's met het mengsel en bestrooi met de kaas. Schik ze in een ovenschaal, plaats er de kapjes op, druppel er olijfolie over en zet 30 minuten in de oven.

Serveer met couscous, quinoa of rijst.

**Tip:** Laat het vocht van de champignons volledig verdampen tijdens het bakken en schep dan pas onder het gehakt.

