



Hapjes
Bijgerechten

In spek gerolde jalapeños

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel koriander (fijnggehakt)
8 Jalapeño pepertjes (verse)
1/2 theelepel paprikapoeder
16 plakjes gerookt spek
180 gram roomkaas
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de pepers in de lengte door en verwijder de zaadjes. Klop de roomkaas los met de kruiden en het paprikapoeder. Kruid met peper en zout.

Vul de gehalveerde pepers met de roomkaas en strijk de vulling glad met de bolle kant van een lepel. Rol elke gevulde peperhelft in een plakje spek. Zet vast met een houten prikker.

Grill ze in 15 minuten goudbruin en gaar op de barbecue. Keer ze regelmatig om.

Tip: Mini-paprika's i.p.v. jalapeños? Ook lekker!

Keukenbenodigdheden

Tandenstokers
Barbecue

