



Bijgerechten

Paprikaringen gevuld met gekruid gehakt

Voor 9 personen.

Ingrediënten

3 paprika's (kleine, in verschillende kleuren)
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
1 eetlepel basilicum (gehakte)
70 gram parmezaanse kaas (geraspt)
300 gram gehakt (gemengd)
50 gram paneermeel
1 theelepel cayennepeper
3 lookteentjes (geperst)
2 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de tijm, het basilicum, paneermeel, eieren, parmezaanse kaas, cayennepeper en de look door het gehakt. Kruid met peper en zout.

Snij de boven- en onderkant van de paprika's weg. Verwijder de zaadjes en snij de paprika's in ringen. Snij de boven- en onderkant van de paprika's in blokjes en meng onder het vlees. Vul de paprikaringen met het vlees (niet te dik, anders moet je bij het bakken te lang wachten tot het gaar is) en leg op een schotel.

