



Hoofdgerechten

Gevulde paprika diabolique

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
2 eetlepels tomatenpuree
3 eetlepels paneermeel
250 milliliters kokosroom
100 milliliters visbouillon
100 milliliters witte wijn
125 gram rijst
1 rode chilipeper (fijnggehakt)
1 ui (gesnipperd)
1 tomaat (grote)
4 puntpaprika's
2 lookteentjes
2 wortelen
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar in licht gezouten water. Schil en snij de wortelen in kleine blokjes. Snij ook de tomaat in blokjes. Kruid de scampi's met peper en zout en bak ze kort aan in olijfolie. Schep ze uit de pan.

Doe wat extra olijfolie in de pan en roerbak er de ui, geperste look, chilipeper, wortel- en tomatenblokjes 2 minuten in. Voeg de tomatenpuree toe, kruid met het paprikapoeder en cayennepeper en bak nog 2 minuten verder. Blus met de witte wijn en de bouillon en laat voor de helft inkoken.

Giet er de kokosroom bij en laat de saus wat indikken. Leg er de scampi's terug in en voeg de gekookte rijst toe. Proef en kruid eventueel bij met zout.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Halveer de puntpaprika's in de lengte en verwijder de zaadjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en vul de helft van de gehalveerde paprika's met de scampi diabolique. Bestrooi met het paneermeel en zet 20 minuten in de oven. Werk af met de peterselie en sluit de puntpaprika's met de

andere helft.

Keukenbenodigdheden

Oven

