



Hoofdgerechten

Gevulde braadworst met krieltjes en paprika's in de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram krieltjes (gehalveerd)
2 gele paprika's (in grote stukken)
2 rode paprika's (in grote stukken)
1 lookteentje (geperst)
1 ui (fijngesnipperd)
4 braadworsten
mayonaise
ketchup
olijfolie
peper
zout

Braadworsten zoals je ze nog nooit at! Deze worstjes zijn gevuld met ui, ketchup, mayonaise en bladpeterselie. Leg ze in een ovenschotel met krieltjes en paprika en je hebt een overheerlijke ovenschotel! Probeer snel dit lekkere recept!

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng de paprika en krieltjes met olijfolie, look, peper en zout. Stort uit in een ovenschotel. Leg de braadworsten ertussen en schuif alles in de oven gedurende 20 minuten.

Snijd daarna de worsten overlangs en vul met gesnipperde ui. Werk af met ketchup, mayonaise en bladpeterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

