



Bijgerechten

Gevulde mini-paprika's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 paprika's (mini, gehalveerd en ontdaan van pitjes)
125 gram geitenkaas (zachte)
8 plakjes Zwarte Woudham
peterselie (fijngesnipperd)
8 walnoten (grof gehakt)
1 theelepel rozemarijn
1 theelepel honing
peper
zout

Bereidingswijze

Brokkel de geitenkaas en walnoten in de paprika's en strooi er wat rozemarijn over.

Kruid met peper en zout en wikkel de ham rond de paprika (plooi deze eventueel dubbel wanneer hij te breed is).

Leg de paprika's op het gourmettoestel of teppanyaki en laat een 10-tal minuten liggen tot de kaas warm is.

Werk af op je bord met wat honing en verse peterselie.

Keukenbenodigdheden

Gourmettoestel of teppanyaki

