

PAPRIKA FARCI

INGREDIËNTEN

(Voor 3 hele paprika's)

- 3 paprika's (liefst rode of gele)
- 300 g gemengd gehakt
- 1 bakje champignons
- 1 doosje ricotta*
- 150 g dubbelgemalen parmesan*
- 1 ui
- 1 teentje look
- 100 g zwarte olijfjes (optioneel)*
- Boter
- Verse tijm
- Peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Stoof het gehakt met de gesnipperde ui en het fijngesnipperde teentje look.
2. Snijd de champignons in vier en stoof ze met peper en zout in wat boter. Voeg ze bij het gehakt.
3. Voeg vervolgens de ricotta en de parmesan toe.
4. Voor liefhebbers van olijven kunnen ook zwarte, in ringetjes gesneden, olijfjes worden toegevoegd.
5. Meng alles goed. Voeg peper en zout toe. Rits eventueel wat verse tijm af, hak fijn en voeg toe.
6. Vul de paprika's (liefst rode of gele aangezien die het zoetst smaken) met het mengsel en bak in de oven op 180°, gedurende min. 15 minuten.

Smakelijk!

