

Gevulde paprika

Ingrediënten

- 4 rode paprika's
- 2 uien
- 2 knoflooktenen
- 400 gram gehakt
- 10 centiliter tomatencoulis
- 2 eieren
- paneermeel
- zout en peper

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
2. Haal het kapje van elke paprika af, hol de paprika uit en kook ze met de dekseltjes in warm water gedurende 15 minuten. Laat ze uitlekken.
3. Meng het gehakt met de fijngesneden ui, de uitgeperste knoflook, het gehakt, de coulis, de eieren, de paneermeel en de kruiden.
4. Vul de paprika's met het mengsel en zet ze rechtop in een ingevette ovenschaal.
5. Zet de paprika's 20 minuten in de oven.
6. Serveer de paprika's met hun dekseltjes.