



Halloween paprika

Ingrediënten

*6 paprika,s, diverse kleuren 400353

* 500 gram gehakt hoh

*Gehaktkruiden 651113

*200 gram spekblokjes 101378

*1 blikje champignons, uitgelekt

* 150 gram mais, blik of dv 400520

*Geraspte kaas 500104

Bereidingswijze

*Snijd bij elke paprika een plat stuk af van onder, zodat de paprika blijft staan(geen opening van onder!)

*Snijd de kappen van de paprika en bewaar deze

* Hol de paprika,s uit

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Kruid het gehakt met de gehaktkruiden

* Bak de spekjes lichtjes aan en voeg het gehakt toe

* Bak het gehakt mee voor 10 minuten en voeg de champignons en de mais toe, bak alles nog 5 minuten mee

* Snijd met een scherp mesje in elke paprika een mond, neus en oogjes

* Vul de paprika met het gehaktmengsel en bestrooi met de geraspte kaas

* Smeer de kappen in met olie

* Plaats de gevulde paprika's in een ovenschaal en de kappen ook

* Gratineer 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 180°C

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014