# Paprika's met quinoavulling

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|---|---|
| Bereiding | 45 Mins |
| Rusttijd | 10 Mins |
| Gaartijd | 40 Mins |
| Porties | 4 |
| Apparaat | Combair-Steam SE vanaf 2015 |

## Bereiding

150 g quinoa

3 g zout

300 ml water

De quinoa in een zeef onder stromend water wassen. De quinoa goed laten uitlekken. De quinoa, het water en het zout over de gaarplaat verdelen en op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

**Steaming 100 °C gedurende 20 Mins**

De quinoa uit de gaarruimte nemen en 10 minuten laten staan.

4 paprika, gemengde kleuren

1 tomaat, ca. 100 g

50 g olijven, zwart, ontpit

100 g erwten, groen, diepgevroren

20 g olijfolie

bieslook

peterselie

75 g crème fraîche

1 sjalot

chilivlokken

zout

peper

**Appliance preheating**

**Ovenruimte tot 200 °C op Hot air humid (voor)verwarmen**

De erwten laten ontdooien. Het topje van de paprika's eraf snijden en de paprika's ontpitten. De tomaten ontpitten. De topjes van de paprika's en de tomaten in blokjes snijden. De olijven grof hakken. De sjalot, de peterselie en de bieslook fijn snijden.

Alle ingrediënten voor de vulling met elkaar mengen, onder de gegaarde quinoa mengen en op smaak brengen.

40 g Sbrinz, geraspt

De quinoavulling in de uitgeholde paprika's doen en met Sbrinz bestrooien. De paprika's op de ronde bakplaat plaatsen en de ronde bakplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

**Put the food in**

**Hot air humid 200 °C gedurende 20 Mins**

75 g crème fraîche

De paprika's na het garen met de crème fraîche serveren.

## Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN

Rooster

Ronde bakplaat met TopClean, ø 24 cm

## Aanvullende informatie

| | |
|---|---|
| Gecreëerd op | 11.12.2019 |