



Paprika Calabrese

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|-----------|-----------------------|
| Bereiding | 30 Mins |
| Gaartijd | 9 Mins |
| Porties | 8 |
| Apparaat | Combair SE vanaf 2015 |

Bereiding

2 paprika's, rood

(Pre-)heat space to level 5 with Grill

De paprika's wassen, in vieren snijden en ontpitten. De steelaanzet en de witte zaadlijsten verwijderen.

De paprikastukken op een rooster leggen. Het rooster op het hoogste niveau in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Een met bakpapier beklede bakplaat één niveau lager in de gaarruimte schuiven. Grillen.

Put the pastry in

Grill level 5 for 9 Mins

De paprika's grillen tot op de schil blaasjes ontstaan en de schil donker is. De paprika's uit de gaarruimte nemen en de schil eraf trekken.

50 g feta

50 g roomkaas

1½ el halfvolle room

peper, grof gemalen

Voor de vulling de feta met een vork pletten, de verse kaas en de halfvolle room eronder roeren en met peper op smaak brengen.

De paprikastroken gelijkmatig met de fetamassa bestrijken en oprollen.

Tips

In plaats van paprika's kunnen bij dit recept ook courgettes worden gebruikt. Hiervoor bij de courgettes de steel- en bloesemaanzet afsnijden, de courgettes in ca. 2,5 cm dikke plakken snijden, iets uithollen, grillen, met de fetamassa vullen en met paprikablokjes garneren.

Accessoires

Rooster

Bakplaat

