



PUNTPAPRIKA GEVULD MET COUSCOUS

INGREDIENTEN

- 100 gram couscous
- 50 gram diepvries tuinerwtjes
- 1 artisjokhart uit blik
- 2 rode puntpaprika's
- 100 gram feta/witte kaas
- 25 gram pistache noten

UITLEG

Snijd de artisjokhart in stukjes.

Meng de couscous in een kom met de bevroren tuinerwten en stukjes artisjok.

Schep er wat peper en 1,5 eetlepel olijfolie door. Schenk kokend water bij tot de couscous net onder water staat.

Laat de couscous 10 minuten wellen.

Verwarm de oven voor op 200° Celsius.

Halveer de puntpaprika's in de lengte en verwijder de zaadjes.

Maak de couscous met een vork rul en schep de helft van de feta/witte kaas erdoor.

Schep de couscous in de paprika's, zet ze naast elkaar in de braadslede en strooi de rest van de feta/witte kaas erover.

Hak de pistachenoten en strooi er ook over.

Schenk 50 ml water op de bodem van de braadslede. Bak de paprika's in de oven in 25 minuten goudbruin en gaar.

HOOFDGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 45 MINUTEN

ZIE MEER OP: