



Oranje paprika snack

Ingrediënten voor 16 hapjes

4 oranje paprika's

300 gr rundergehakt

2 sjalotjes, gesnipperd

100 gram witte kaas of fetakaas

Paar takjes verse koriander, fijn gehakt

Olijfolie

Zout en peper

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de steel uit de paprika en snijd de paprika's in vieren.

Verwijder de zaadlijsten en zaadjes.

Verhit een klein beetje olijfolie in een pan en fruit de sjalot.

Voeg het gehakt toe en breng op smaak met peper, zout en de helft van de koriander.

Rul het gehakt bruin en verdeel het over de paprikapartten.

Verkruimel de kaas er over en verdeel de rest van de koriander erover

Zet het 10 minuten in de oven.

Heerlijk als borrelhapje of als voorgerecht.