

Gevulde paprika met gehakt en kaas

Diner



Gevulde paprika met gehakt en kaas

Wij hebben onlangs deze heerlijke gevulde paprika met gehakt en kaas gemaakt. Dit gerecht is heel makkelijk om te maken en smaakt echt heel goed! Het is niet alleen heerlijk, maar is ook nog eens een feestje op je bord. Perfect om te maken als je visite krijgt die blijven eten. De paprika's zijn gevuld met een heerlijk mengsel van gekruid gehakt en beleggen kaas. In de oven worden de paprika's lekker sappig en krijgt het gehakt nóg meer smaak!

Je kunt eventueel extra groente verstoppen in de gehaktvulling. Zo eet je op een smaakvolle manier meer groente. Ideaal voor lastige eters. De gevulde paprika met gehakt en kaas kun je serveren als avondmaaltijd, je kunt er ook bijvoorbeeld nog wat rijst of aardappeltjes bij serveren.

Tip!

Bekijk ook een ons recept [rijst met pittig gehakt](#).

ingrediënten

Voor 4 personen - 40 min

4 Rode paprika's

1 Bosui

1 Ui

1 teentje Knoflook

300 gram Rundergehakt

1 blikje Mais

1 eetlepel Pikante paprikapoeder

2 eetlepels Tomatenpuree

200 ml Zure room

Handje Geraspte kaas

Snufje Peper en Zout

bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 200 graden. Snipper de ui en de bosuien in ringetjes. Doe de ui en de bosui (bewaars een beetje voor de garnering) in een pan met een beetje olie of boter. Voeg ook de knoflook toe. Doe het gehakt erbij en bak alles samen. Voeg de paprikapoeder en een beetje peper en zout toe. Roer dan de tomatenpuree erdoor.
2. Voeg de uitgelekte mais toe. Laat de saus even zachtjes pruttelen. Snijd nu de paprika's doormidden en verwijder de zaadjes. Leg deze alvast klaar in een ovenschotel.
3. Vul ze met het gehaktmengsel en bestrooi met de bosui en de geraspte kaas. Bak de gevulde paprika's 15 minuten in de oven. Serveer ze met een lekkere schep zure room.
4. En voilà, eet smakelijk!