

Ingrediënten en Recept

3 schepjes rijst met nasikruiden garen

1 ui

2 teentjes look
aanstoven in olijfolie

+

1 klein blikje tomatenconcentré
peterselie en paprikapoeder
laten meestoven

4 paprika's hoedjes afsnijden en zaden
verwijderen

Ui en kippengehakt mengen
en paprika's er mee vullen
in een ovenschaal zetten

Tomato fritto met wat water en Italiaanse
kruiden en paprika efkes opwarmen
over de paprika's gieten

Oven: 200°C - 30 minuten

Opgediend met rauwe groeten en looksaus
(yoghurt, melk, peterselie en lookpoeder)

Bron

Martine Lycke



Fotos

