

Ingrediënten en Recept



Puntpaprika's wassen, halveren en ontpitten
In ovenschaal
+ olijfolie + tijmpoeder

Oven : 180°C - 20 tal minuutjes



Ondertussen de gnocchi garen tot deze komen bovendrijven

Gebruikt : pakje AH

Apart zetten



1 ui
Teentje look
Wortelen in blokjes gesneden
Aanstoven in olijfolie
+ peterselie
+ oregano

Daarna 2 pakjes Fritto (Heinz) toevoegen en een 15 tal minuten laten garen



2 blikjes tonijn mengen met
2/3 van een schijfje feta uit groot blik
Kruiden met viskruiden
Pijnboompitjes toevoegen

Apart houden



Puntpaprika's in een kom apart doen
Ovenschotels van paprika's vullen met de gegaarde gnocchis
De paprika's opvullen met het tonijnmengsel
De gegaarde tomatensaus erover gieten
Afwerken met restje mascarpone, kan ook gemalen kaas of mozzarella zijn.

Na 20 minuten beetje Parmezaan erover gestrooid en nog es 5 minuten in de oven



Bron

Martine Lycke dd 29/05/2018
