

# LEKKER & SIMPEL met Jorrit en Sofie

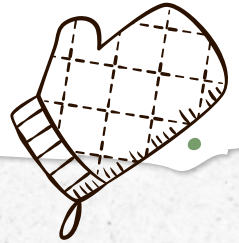
## ITALIAANSE GEVULDE PAPRIKA



RECEPT VOOR 4 PERSONEN

TIJD: 20 MIN.

+20 MIN. IN DE OVEN



4 PAPRIKA'S  
250 GR RUNDERGEHAKT  
1 RODE UI  
1 TEEN KNOFLOOK  
50 GR GERASPT KAAS

2 TL TIJM  
1 TL ROZEMARIJN  
200 GR TOMATENBLOKJES  
1 BOL MOZZARELLA  
ZOUT EN PEPER

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd het kapje van de paprika's en verwijder de zaadjes.
3. Snijd de mozzarella in plakjes
4. Snipper de rode ui en snijd de knoflook fijn.
5. Giet een scheutje olie in een pan en bak de rode ui, knoflook, kruiden en het gehakt.
6. Als het gehakt rul gebakken is, kunnen de tomatenblokjes erbij.
7. Voeg na een minuut of 5 de geraspte kaas toe en meng alles door elkaar.
8. Als de kaas gesmolten is, kun je alle paprika's gaan vullen met het gehaktmengsel.
9. Zet de paprika's rechtop in een ingevette ovenschaal. Leg op elke paprika een plakje mozzarella.
10. Bak de gevulde paprika's ongeveer 20 minuten in de oven.



Heb je een recept gemaakt? Deel de foto dan op social media met de tag [@lekkerensimpel](#) in je bericht en gebruik hashtag [#bonisupermarkt](#)

**Boni**