

De Koninklijk Gevulde Paprika tot aan de rand ... en doe er dan nog een schepje bovenop.



Ingredienten:

- 225 g ajuin
- 1 teentje knoflook
- 225 g walnoten
- 100 g bleekselderij
- 100 g Brugge Abdij Prior, kubusjes
- 2 eieren
- 2 rode paprika's
- ½ tl Provençaalse kruiden
- ½ tl marjolein
- 25 g Brugge Hoeveboter
- peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Pel de ajuin en de knoflook en hak ze samen met de walnoten en de selder fijn.
3. Snij de Brugge Abdij Prior kubusjes in kleine stukjes. Breek de eieren in een mengschaal en klop ze lichtjes los.
4. Meng de eieren met de Brugge Abdij, ajuin, knoflook, walnoten en selder. Kruid af met de Provençaalse kruiden, marjolein, peper en zout.
5. Snij het topje van de paprika's en vul ze met het mengsel. Vet de ovenschaal in met de Brugge Hoeveboter. Zet de paprika's in de ovenschaal en bak ze voor 35 minuten.
6. Werk nadien af met nog wat geraspte Brugge Abdij Prior.

Klaar is kaas!

2 personen
45 min
Plato principal
2.5