

# Recept!

## Gevulde Paprika's

### Ingrediënten

4 paprika's  
500 gram gehakt  
Scheut kokosolie/olijfolie  
2 uien  
1 flinke teen knoflook  
0,5 theelepel paprikapoeder  
0,5 theelepel chilipoeder  
Zout/peper naar smaak  
150 gram Geraspte geitenkaas  
800 gram sperziebonen

### Bereiding

Paprika wassen, droogmaken en halveren.  
De paprika's onder grill leggen en laten garen.

Ondertussen het gehakt bakken samen met de ui en knoflook en kruiden. Even proeven of de smaak goed is.

De paprika's vullen met het mengsel, goed aandrukken en bestrooien met de geraspte geitenkaas.  
De paprika's nog heel even onder grill.

Serveer de paprika's met de sperziebonen

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Uit het boek: weten van (H) Eerlijk eten, Rineke Dijkstra,  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel