

# Gevulde zoete puntpaprika's

08 SEPTEMBER 2015, AMSTERDAM

## SAMENVATTING

*Het vullen van een paprika hoeft niet moeilijk te zijn. Met dit makkelijke recept zet je het zo op tafel.*

## Ingrediënten voor 4 personen

- 4 Zoete puntpaprika's (bijvoorbeeld Ramiro)
- 250g Cherry tomaten
- 150g Feta kaas, in blokjes van 5 mm.
- 8 tl Pesto
- 800g Kleine pastinaak(wortel)
- Sap van een citroen
- 4 tl Olijfolie
- Zout
- Vers gemalen zwarte peper

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de paprika's door ze voorzichtig in de lengterichting door de steel in twee helften te snijden. Verwijder de zaadjes, maar laat de stelen zitten.

Meng de cherry tomaatjes, de feta kaas, pesto, wat zout en peper naar smaak door elkaar. Verdeel het mengsel over de acht paprikahelften en zet ze in een ondiepe ovenschaal.

Bereid de pastinaak, snij ze in halve of in kwart stukjes, afhankelijk van de grootte. Doe ze in een schaal met de olijfolie, citroensap en wat zout en peper. Meng de ingrediënten met de hand zodat de pastinaak overal bedekt is met het mengsel. Doe deze ook in een aparte, ondiepe ovenschaal en zet deze schaal boven (op de heetste plek) in de oven. Zet de paprika's iets lager.

Bak de gerechten ongeveer 35 minuten, totdat de pastinaak zacht en lichtbruin zijn. Draai ze halverwege een keer om. Als de paprika's gaar zijn en de pesto is er goed ingetrokken, is het klaar om op te dienen.

## RELEVANTE LINKS

### Tijd voor Paprika

<http://www.tijdvoorpaprika.nl/portfolio-item/gevulde-zoete-puntpaprikas/>

## WOORDVOERDER



Mirte Korenhof

Dutch PR Group

+31(0)20 32 09 954 [mirte.korenhof@dutchprgroup.com](mailto:mirte.korenhof@dutchprgroup.com)

---

## OVER TIJD VOOR PAPRIKA

Colourfultaste is een initiatief van het GroentenFruit Bureau. Een belangrijk onderdeel van Colourfultaste vormt de campagne 'Tijd voor Paprika'. De campagne is actief in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. Doel van de campagne is een significante stijging van de consumptie van paprika in die landen.



Tijd voor Paprikapressroom