



Gevulde paprika / Jalapeno kaas-ei

(20 stuks)

Ingredienten:

20 kleine paprika's / jalapeno's
150 g geraspte cheddar / oude kaas
2 el verse bieslook
2 ei
Beetje zout

Bereidingswijze:

- Paprika's wassen en bovenzijde voorzichtig opensnijden en de zaadlijsten verwijderen. Zaden met water wegspoelen. En goed uit laten lekken.
- Meng de geraspte kaas, met de gesnipperde bieslook gesnipperd, Vul de paprika's met het kaasmengsel.
- Kluts de eieren met snufje zout.
- Plaats de paprika's in een peper rack, giet voorzichtig de pepers vol met het ei.
- Leg als laatste nog een beetje kaas op het ei Dit smelt mooi tot een bolletje.
- Start ondertussen de BBQ op en stel hem in op 120°C.
- De paprika's bijplaatsen op het rooster, circa 90 minuten laten garen.

Tips:

- 1 Jalapeno's zijn zeer scherp, dus niet voor iedereen, zeker niet voor kinderen.
- 2 zoete snackpaprika's zijn populair bij jong en oud
- 3 Pepers en jalapeno's kunnen het beste in een speciaal peperrack worden geplaatst, zodat de vulling er niet uitloopt.