Paprika gevuld met Marokkaanse couscous



Ingrediënten

- 2 kg Moroccan Spiced Couscous (Al'Fez)
- 13 grote rode paprika's
- 3 groene paprika's
- 3 gele paprika's
- 5 kleine rode ui
- 10 tenen knoflook
- olijfolie

Methode

1. Verwarm de oven voor op 180 C. Bereid de couscous volgens de instructies op de verpakking.
2. Snijd 3 rode, 3 groene en 3 gele paprika, de ui en de knoflook en fruit de groenten zacht in de olie.
3. Meng ook de gare couscous erdoor.
4. Snijd de overgebleven rode paprika's in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes.
5. Vul de paprikahelften met het couscousmengsel.

6. Bak de paprika's 30 minuten in de oven.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be