

6-6-2019

---

Kookavond

## Gevulde snackpaprika's van de BBQ

Nodig:

- 10 snackpaprika's
- 10 plakjes ontbijtspek
- 200 gr roomkaas
- 2 eetlepels pijnboompitten
- Peper naar smaak

Zo maak je het:

- Week prikkers minimaal 30 min in water.
- Halveer de snackpaprika's en verwijder de zaadlijsten.
- Rooster de pijnboompitten in een droge antiekleefpan ongeveer 3 minuten goudbruin.
- Meng in een kommetje de roomkaas met pijnboompitten en breng op smaak met peper.
- Vul beide helften van de snackpaprika met de roomkaas vulling en leg de helften terug op elkaar.
- Wikkel een plakje spek om de paprika en zet vast met een prikker. Herhaal dit met alle paprika's.
- Leg een stuk aluminiumfolie of een BBQ bakje op het rooster en leg hier de snackpaprika's op.
- Bak de paprika's ongeveer 5 minuten met regelmatig keren.