**Gevulde paprika's met lamsgehakt en feta**

lamsgehakt

köftekruiden

uien

knoflook

pijnboompitjes

feta

peterselie

sultan rozijntjes

tomatenpuree

peper & zout

rode en oranje paprika’s

Gruyère

Bak eerst het lamsgehakt tot losse korrels. Meng het dan met köftekruiden.

Meng het gekruide gehakt verder met lichtbruin gebakken brunoise van ui en knoflook, geroosterde pijnboompitjes, geraspte fetakaas, gehakte peterselie, geweekte sultanrozijntjes, tomatenpuree, peper en zout. Laat een kwartiertje sudderen tot alle smaken goed gemengd zijn.

Snijd het hoedje van de paprika’s, verwijder de steel maar behoud het kroontje. Verwijder de zaadlijsten. Vul ze met het bereide gehakt en dek af met een dikke laag gemalen Gruyère.

Zet het hoedje erop en dan 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C op de stand ‘hete lucht’. Dan nog een paar minuutjes onder de grill en klaar is Kees!

Dien op met Griekse pasta en een sausje van passata opgewerkt met komijn en rode balsamico.