

Gevulde puntpaprika's

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
140g 200g 400g 1,5el ½ tl	280g 400g 800g 3el 1 tl	Basmatirijst Ui Gehakt Baharat Gemalen kardamonzaad	Vulling bereiden Breng water aan de kook met zout, voeg de rijst toe en laat ongeveer 4 minuten koken. Giet de rijst af en spoel met koud water. Zet opzij Hak de ui grof. Rooster de verschillende droge kruiden in een droge koekenpan. Het is de bedoeling dat je de kruiden begint te ruiken. Voeg dan olijfolie en de gehakte ui toen smoor alles gedurende ongeveer 7 minuten. Roer regelmatig om. Hak de bladpeterselie, de dille en de munt fijn.
2,5el 2el 1,5el 1,5tl 2el	5el 4el 3el 3tl 4el	Bladpeterselie Dille Munt Suiker Olijfolie Zeezout peper	Doe dit mengsel dan samen met de rijst, het gehakt, de overige kruiden, suiker en wat zout in een grote mengkom. Meng goed met je handen.
8	16	Puntpaprika	Vullen paprika Kerf de puntpaprika's in met een mes. Snij van het topje naar beneden en maak een snee ongeveer 3/4 van je paprika. Verwijder de zaadjes binnenin en vul de paprika met de vulling. Dit is wat prutswerk.
170g 250g ½ L	340g 500g 1L	Tomaat Ui Groentebouillon	Bereiding Doe de tomaat en de ui in een grote koekenpan, waar je een passende deksel voor hebt. Leg de paprika's op de tomaat en de ui. Leg ze dicht tegen elkaar met de opening naar boven. Giet de bouillon over de paprika's tot ongeveer 1 cm boven de paprika's. Voeg nog wat zout en peper toe. Zet het deksel op de pan en zet op een zeer laag vuurtje. De bouillon moet niet koken, maar goed heet worden. Zorg ervoor dat het deksel goed sluit zodat er stoom in de pan blijft. Controleer af en toe de paprika's - laat ze niet te gaar worden, anders vallen ze uit elkaar. Serveer warm, niet heet of op kamertemperatuur.