



Gevulde paprika met stamppot

met basilicum-kaasdip en pijnboompitten



30-40min



2 personen

Wij kunnen niet wachten totdat we op de eerste warme lentedag in de zon kunnen zitten! Maar tot dat moment moeten we voorlopig nog een beetje geduld hebben. Daarom hebben we geprobeerd om wat van de Italiaanse zonnige smaken in onze geliefde stamppot te verwerken. Voor deze stamppot 2.0 vul je rode paprika's met onze favo Hollandse kost. Zet alvast Italiaanse muziek op en je waant je zo in la bella Italia!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 rode paprika's
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 krop andijvie
- 1 zakje pijnboompitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- aardappelstamper
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 532kcal, vet 20.7g, koolhydraten 59.8g, eiwit 26.3g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd ze doormidden, snijd grotere exemplaren in vieren. Halveer de **paprika's** en verwijder de kern. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, bestrooi met een snuf zout en bak ze in 15-17min zacht.



4. Stamppot maken

Halveer de **andijvie** en snijd **1 helft** in dunne reepjes. Doe de **aardappels** terug in de pan en stamp ze tot een romige **puree**. Voeg naar wens een beetje **kookwater** en evt. wat boter toe. Roer de **rest van de basilicum**, **knoflook** en de **andijviereepjes** erdoor, tot de **reepjes** geslonken zijn. Breng de **stamppot** op smaak met zout en peper.



2. Aardappels koken

Doe de **aardappels** in het kokende water en kook ze in 12-15min gaar. Giet de **aardappels** af in een zeef of vergiet en vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



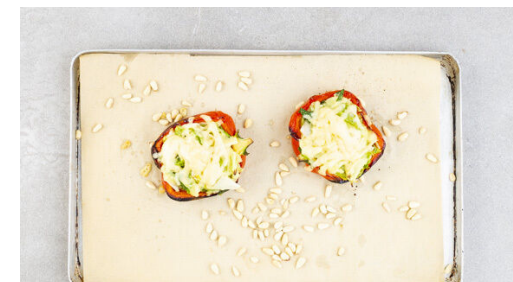
5. Paprika's vullen

Neem de bakplaat uit de oven. Vul de **paprika's** met de **stamppot** en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **paprika's** nog 5-8min in de oven totdat de **kaas** gesmolten en goudbruin is.



3. Dip maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes en hak ze grof. Meng de **yoghurt** met **1/4 van de kaas**, de **helft van de basilicum**, een flinke snuf zout en een snuf peper.



6. Pitten meeroosteren

Rooster de **pijnboompitten** in de laatste 3-4min mee met de **paprika** in de oven. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Verdeel de **paprika's** over borden. Bestrooi met de **pijnboompitten** en geef de **dip** en evt. **rest van de stamppot** erbij.