

DINNERLY



Gevulde paprika's met Greek White met parelcouscous en krokante oreganokorst



30-40min



2 personen

Gevulde paprika zie je meestal met rijst en gehakt, maar deze vegetarische versie is veel lekkerder! De zachte parelcouscous brengen we op smaak met een pesto van tomaat en olijf. De vegan Greek White zorgt voor een zout-zuur element en de geroosterde textuur wordt afgemaakt met een krokant korstje van paneermeel en heerlijke oregano. Ziet er prachtig uit – smaakt nog veel beter.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 paprika's
- 1 ui
- 200g parelcouscous¹
- 1 zakje gedroogde oregano
- 50g biologisch paneermeel¹
- 150g Violife Greek White
- 1 kuipje rode pesto met olijven

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker

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

ALLERGENEN

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1063kcal, vet 60.8g, koolhydraten 114.8g, eiwit 15.6g



1. Paprika's voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de kapjes van de **paprika's** en snij die in grove blokjes. Halveer de **paprika's**, verwijder de zaadlijsten en leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Pel de **ui** en snipper grof. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



2. Parelcouscous koken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Roerbak de **blokjes paprika**, de **ui** en de knoflook 5-6min, tot de **ui** glazig wordt. Roer 1el azijn door de **groente** en voeg dan de **parelcouscous** en 400ml water toe. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur lager en laat 8-10min zacht koken, tot de **couscous** beetgaar is. Neem de pan dan van het vuur.



3. Vulling klaarmaken

Meng de **helft van de oregano** met de **helft van het paneermeel**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verkruimel de **Greek White** met je vingers of een vork. Schep de **pesto** en de **helft van de Greek White** door de **couscous**. Proef de **couscous** en breng verder op smaak met peper en zout. (De **rest van de oregano** en het **paneermeel** gebruiken we hier niet.)



4. Paprika's vullen

Verdeel wat van de **overgebleven Greek White** over de **paprikahelften** en vul met het **couscousmengsel**. Pas op dat je ze niet te vol stopt, de **couscous** hoeft niet op. Bestrooi met het **oregano-paneermeel** en nog wat **Greek White** en bedruip met 1el olijfolie.



5. Roosteren en serveren

Rooster de **gevulde paprika's** ca. 15min in de oven, tot het **paneerlaagje** goudbruin is en de **paprika's** zacht zijn. Serveer de **gevulde paprika's** met de **rest van de couscous** en bestrooi de **rest van de Greek White**, als je nog wat over hebt.



6. Spannend met citrus

Als je een fijn zuur accent wil toevoegen, kun je daar heel goed citroen voor gebruiken. Licht er nog een halve citroen in je koelkast te verpieteren? Rasp de schil tot je ca. 1tl hebt en meng dit voor het roosteren door het **oregano-paneermeel**. Knijp voor het serveren nog een drupje sap over de borden en geniet!