



## Puntpaprika's met lamsgehakt en feta

Datum: 08-04-2019  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 4 rode puntpaprika's
- 700 g lamsgehakt
- 1 ei
- 130 g zwarte olijven (ontpit)
- peper
- zout
- komijn
- ras-el-hanout
- 70 g paneermeel
- 130 g feta
- 1 takje rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 200 g geraspte kaas
- panko (Japans broodkruim)
- olijfolie
- een handvol peterselie

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Snijd de puntpaprika's in de lengte open. Verwijder de pitjes. Neem de mengkom van de keukenmachine en doe er het lamsgehakt in. Breek het ei en voeg het bij het gehakt. Hak de olijven fijn en doe ze ook bij het vlees. Kruid met een snuif peper, zout, komijn en ras-el-hanout. Meng het gehakt met de keukenmachine. Voeg paneermeel toe om het mengsel de nodige stevigheid te geven. Snijd de fetakaas in blokjes en doe ze erbij. Rits de blaadjes van de rozemarijn en hak ze fijn. Doe de rozemarijn bij het gekruide gehakt.

Leg de paprikahelften op een bakplaat. Vul ze met het gehaktmengsel. Schep enkele eetlepels panko in een apart mengkommetje. Besprenkel het broodkruim met olijfolie en doe er wat geraspte look bij. Meng met je (propere) vingers. Strooi de gekruide panko en de geraspte kaas op de gevulde paprika's. Bak ze 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveer met een gevulde puntpaprika en wat fijngehakte peterselie.