

Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten

Datum:	15-05-2024
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Alle leden Biétgaar
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 puntpaprika’s
- 250 g geitenkaas
- 8 koffiel. gembersiroop
- 3 eetl. pijnboompitten
- olijfolie

Bereidingswijze:

Snij de geitenkaas in plakjes en vul hiermee de puntpaprika’s. Schenk in elke paprika een lepeltje gembersiroop en vul ze af met de pijnboompitten. Bak de paprika’s kort en laat ze op minder hoog vuur enkele minuten verder garen tot de kaas binnenin goed warm is. Net voor het serveren nog even besprenkelen met olijfolie.