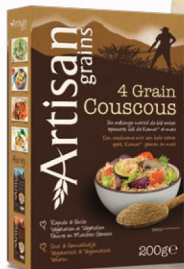


Gevulde Paprika met Couscous



Ingrediënten

- 200g Artisan 4 Grain Couscous
- 2 rode paprika's
- 2 bosuitjes
- 150g cherrytomaten
- verse basilicum-blaadjes
- 75g feta
- 30g pijnboompitten

Hoofdgerecht | 2-3 personen

Bereiding Verwarm de oven voor op 200°C. Bereid de couscous zoals aangegeven op de verpakking.

Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Hak de bosuitjes en basilicum fijn en snijd de tomaten in vieren. Schep de bosui, tomaat, basilicum en de helft van de feta in blokjes door de couscous. Vul de paprika's met de couscous. Verdeel de rest van de feta en de pijnboompitten over de gevulde paprika's en bak ze 20 minuten in de oven.

