



## Gevulde paprika / Jalapeno

(20 stuks)

### Ingredienten:

- 20 kleine paprika's / jalapeno's
- 200 g roomkaas
- 100 g geraspte cheddar / oude kaas
- 30 g ham of ontbijtspek
- 2 el verse bieslook

### Bereidingswijze:

- Ham of spek op hele kleine blokjes snijden.
- Paprika's wassen en bovenzijde voorzichtig opensnijden zodat een dekseltje overblijft, de zaadlijsten verwijderen. Zaden met water wegspoelen. En goed uit laten lekken.
- Meng alle overige ingredienten, de bieslook gesnipperd, de ham/sppek en de kaas.
- Vul de paprika's met het kaasmengsel en plaats het deksel er terug op.
- Start ondertussen de BBQ op en stel hem in op 120°C.
- De paprika's bijplaatsen op het rooster, circa 90 minuten laten garen.

### Tips:

- 1 Jalapeno's zijn zeer scherp, dus niet voor iedereen, zeker niet voor kinderen.
- 2 zoete snackpaprika's zijn populair bij jong en oud
- 3 Pepers en jalapeno's kunnen het beste in een speciaal peperrack worden geplaatst, zodat de vulling er niet uitloopt.