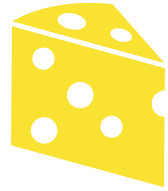


GEVULDE PUNTPAPRIKA

met geitenkaas



Recept :

1. Halveer de zoete puntpaprika's over de lengte;
2. Verwijder de zaadjes;
3. Vul de paprika's met geitenkaas, walnoten en honing;
4. Plaats de paprika's op een vel aluminiumfolie zo'n 6 tot 8 minuten op de barbecue.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- 125 gram zachte
GEITENKAAS
- Vier zoete
PUNTPAPRIKA'S
- Twee handjes
WALNOTEN
- Twee eetlepels
HONING

