Diner

MEXICAANS GEVULDE PAPRIKAS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4 stuks

- 4 paprika's
- 100 gr rijst
- 1 bouillonblokje
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 300 gr gehakt
- 5 tl Mexicaanse (taco) kruiden (Euroma)
- 1 tl paprika poeder
- 1 klein blikje maïs
- 1 zak tortilla chips
- Geraspte kaas
- Peper en zout

Extra:

- Avocado
- Crème fraiche
- Zoete chilisaus

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de kapjes van de paprika, snijd de kapjes vervolgens fijn in kleine blokjes. Snijd eventueel een klein stukje van de bodem van de paprika's, zodat ze rechtop blijven staan. Zet ze vervolgens in een ovenschaal en zet ze voor 10 minuten in de oven. Zet de paprika's hierna apart, je hoeft ze niet warm te houden.
3. Zet een pan met water op het vuur en breng aan de kook. Doe hier het bouillonblokje bij en de rijst. Kook de rijst volgens de verpakking.
4. Snijd de ui en de knoflook fijn. Snijd ook de tomaten in blokjes.
5. Zet een koekenpan op het vuur en verwarm hierin wat olijfolie. Fruit hier de ui en de knoflook in aan. Voeg vervolgens het gehakt toe en bak deze rul.
6. Voeg de fijngesneden kapjes paprika toe en ook de gesneden tomaten. Voeg ook de mexicaanse kruiden toe en het paprikapoeder. Breng vervolgens op smaak met peper en zout.
7. Doe de maïs bij het gehaktmengsel en voeg als laatste ook de gekookte rijst toe. Roer alles goed om en haal van het vuur.
8. Vul vervolgens de paprika's met het mengsel, druk het ook een beetje aan.
9. Steek hierna flink wat tortillachips in het mengsel en strooi er vervolgens de gerapste kaas overheen.
10. Zet de ovenschaal met de gevulde paprika's voor ongeveer 20 minuten in de oven.
11. Serveer de paprika's met de overige tortillachips en eventueel met plakjes avocado, zoete chilisaus en crème fraiche.