Gevulde paprika met parelcouscous en feta



Ingrediënten

4

- 4 st paprika's (die rechtop kunnen staan)
- 1 st bosui
- 2 ltr groentebouillon
- 200 gram parelcouscous
- 125 g feta
- 20 g Bresc Kalamata olijventapenade
- 50 g Bresc Pomodori marinati
- 10 g Bresc Smoked garlic puree
- 10 g Bresc Parrillada Aio e lemone
- peper en zout

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan tot de keteltemperatuur 180 °C is. Kook de parelcouscous in de groentebouillon gaar. Snijd de bosui in fijne ringen, brokkel de feta. Maak de couscous op smaak met de olijventapenade, pomodori marinati, bosui, knoflook, feta en aio e lemone. Voeg eventueel nog peper en zout toe. Snijd de kapjes van de paprika's af en hol de paprika's uit, olie de paprika's licht in. Vul de paprika's met de couscous en zet de kapjes erop. Gaar de paprika's ongeveer 45 minuten op de barbecue.

Gebruikte bresc producten



Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Gerookte knoflookpuree 325g



Parrillada Aio e Lemone 450g



Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000