

GEVULDE PAPRIKA'S MET TOFU EN VEGETARISCH GEHAKT



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

INGREDIËNTEN

10



- 10 paprika's
- 500 g vegetarisch gehakt
- 3 ei
- 2 dl kokosmelk
- 75 g Bresc Sjalotten gehakt
- 50 g Bresc WOKpeper
- 5 tomaten
- 25 g Bresc Citroengrasspuree
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g Bresc Thai yellow curry
- 375 g tofu
- 5 stengels lente-ui
- 25 g gesneden Thaise basilicum
- 13 g gesneden bieslook
- 25 g gesneden koriander
- olie om in te bakken
- rijst
- chilisaus

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor. Snijd de bovenkant van de paprika's af en hol ze uit. Snijd de tomaten in vieren en ontdoe ze van het zaad. Snijd ze in stukjes. Snijd de lente-ui in ringen en de tofu in kleine blokjes. Bak ze samen met de sjalot rode peper, gember en het citroengras aan in een beetje olie. Voeg de tomaat toe. Meng het gehakt erdoor, samen met het ei, kokosmelk en de kruiden. Vul de paprika's met het mengsel. Bak de paprika's gaar in 20 tot 30 minuten op 180 graden. Serveer met rijst en chilisaus.

BRESC



Bresc Thaise gele curry
450g