

Fyldte peberfrugter

Opskrift til 4 styks

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 4 peberfrugter
- 1/2 pakke oksekød (200 g)
- lidt olie til stegning
- 1 lille tsk kanel
- 1 god tsk spidskommen
- 1 tsk paprika
- 1 tsk salt + lidt peber
- 1/2 stort rødløg
- 3 fed hvidløg
- 3 spsk. tomatpuré
- 1 pose linser & gryn
- 100 g cheddarost (skal fordeles over alle 4)
- lidt frisk basilikum

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Skær toppen af peberfrugterne og fjern kernerne. Skær evt. også en lille smule af bunden, så de kan stå uden at vælte. Smid ikke toppen ud.
3. Hak løg og hvidløg fint
4. Kom lidt olie på en pande og steg oksekødet sammen med løg, hvidløg og krydderier til det tager lidt farve, måske 6-7 minutter
5. Hæld posens indhold over i kødet og fyld det i de udhulede peberfrugter
6. Kom osten hen over og bag dem i ovnen først uden peberfrugtlåget i 10 minutter
7. Slut med at komme låget over og giv dem 10 minutter ekstra
8. Pynt med lidt basilikum og spis dem lune. Du kan også sagtens komme lidt ekstra basilikum ind i dem, så dette også bages.