



# Thermomix

## Gevulde paprika's

### Ingrediënten

- 4 gele paprika's of 2 courgette
- 2 bosjes basilicum
- 2 teentje knoflook
- 500 gr kipfilets
- 100 - 130 gr pecorino,
- paprikapoeder
- currypoeder
- peper
- zout
- 200 gr zongedroogde tomaten
- 75 gr spinazie
- enkele lepels olie
- ½ bos bieslook



### Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Haal de topjes van de gele paprika's, leg de topjes opzij
- Verwijder de pitjes, leg de gele paprika's in een ingevette ovenschotel
- Voeg pecorino kaas in blokjes toe aan de mengbeker **10 sec/snelheid 10**
- Haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen, voeg de knoflook teentjes toe aan de mengbeker , **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden
- Voeg de zongedroogde tomaten, spinazie, 2 bosjes basilicum, ½ van bieslook toe, de topjes van de gele paprika's, **40 sec/snelheid 10**
- Snij de kipfilet in kleine stukjes, kruid deze met peper, kruidenzout, paprika en curry en 1 eetl olie, meng
- Verdeel de kipblokjes over de 4 paprika's en verdeel de dressing voor 2/3 over de vier
- Voeg de paprika's in de oven voor 20 min
- Verdeel de rest van de dressing en werk af met de kaas
- Zet terug in oven voor 20 min