

## **Gevulde paprika's met een Oosters tintje**

**Nodig** voor 4 personen:

*4 rode paprika's  
enkele sneden wit brood  
10cl melk  
300 gr gehakt vlees (of worst)  
100 gram zeer fijn gesnipperde gerookt spek  
3 sjalotten  
2 teentjes look  
1 ei  
een eetlepel olijfolie  
peper en zout  
Thaise groene currypasta (naar smaak)  
peterselie, dragon, thijm, munt*

### **Bereiding**

Snijd een hoedje van de paprika's en hol ze uit.  
Strooi er wat zout in en laat ze een tijdje omgekeerd uitlekken.

Laat het witbrood weken in de melk.  
Bak het fijngesnipperd spek lichtjes aan in een droge pan.  
Meng het gehakt, het gesnipperde spek, de gehakte sjalotten, de geplette look en de kruiden.  
Voeg hier het geweekte brood en het ei aan toe, alsook een beetje olijfolie.  
De vulling afwerken met peper en zout + een beetje currypasta.

Vul de paprika's met deze vulling.

Plaats op een ruime schotel en bak in de oven op 140 graden gedurende 40 minuten.  
Serveer met gekookte rijst of/en met een lekkere groene salade.