

Rood-gele paprika's met Deventer spinazie

Vorbereiding 15min.

Bereiding 20min.

Ingrediënten:

4 [paprika's](#), 150 gr [feta](#),
250 gr [ricotta](#),
1 teen [knoflook](#), 1 [sjalot](#),
100 gr [spinazie](#),
4 el [pijnboompitten](#),
1 [citroen](#) en een flinke
hand verse [basilicum](#).



Bereiding:

1. Oven voorverwarmen op 200 graden
2. Knoflook fijnsnijden en met de sjalot fruiten in een beetje olie.
3. Spinazie een beetje laten slinken in de pan en bak zachtjes tot het vocht net is verdampt.
4. Laat de spinazie afkoelen en knijp deze uit, zodat er zo min mogelijk vocht in zit.
5. Spinazie en basilicum fijnsnijden.
6. Feta fijnprakken en met de ricotta mengen.
7. Citroenschil en helft van de pijnboompitten toevoegen.
8. Meng de fijngesneden spinazie en basilicum erdoor.
9. Op smaak brengen met zout en peper.
10. Paprika's halveren en zaadlijsten verwijderen.
11. Vullen met het spinazie-kaasmengsel en garneren met de rest van de pijnboompitten.
12. In een ovenschaal 20 minuten afbakken.

Eet smakelijk!