


Paprika met varkensreepjes



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 400 g varkensvleesreepjes (hamlappen)
- 4 rode paprika's
- 150 g rijst (gele)
- 1 dl bouillon (groentebouillon)
- 50 g rozijnen
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 3 eetlepels olie
- 2 stokjes kaneel
- braadslee

 Bereiden in: koekenpan / oven

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

Wist u dit

Varkensvlees lang zo vet niet is als veelal wordt gedacht? Varkensvleesreepjes van filetlapjes of schnitzel behoren tot de magere vleessoorten.



Paprika met varkensreepjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

- 1 Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten.
- 2 Leg de paprikahelften met de bouillon in een braadslee en laat de paprika ca. 30 minuten afgedekt met aluminiumfolie in de oven garen.
- 3 Kook de gele rijst en de kaneelstokjes volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- 4 Verhit ondertussen olie in een koekenpan en fruit hierin de knoflook en ui ca. 2 minuten.
- 5 Voeg de varkensvleesreepjes en kerrie toe en bak het vlees in ca. 8 minuten rondom bruin en gaar. Voeg de laatste 2 minuten de rozijnen aan het vlees toe.
- 6 Schep de gekookte rijst door het kerrievlees. Schep de rijstvulling in de paprikahelften en laat deze in de braadslee afgedekt met aluminiumfolie ca. 15 minuten op 200°C in de oven garen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten