



Chiles rellenos (gevulde paprika met kaas)

Geroosterde paprika's gevuld met gesmolten kaas in een lichte tomatensaus, uit de oven. Een milde, hartverwarmende versie van de klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 groene paprika's
- 250 gr geraspte kaas (mozzarella en cheddar)
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 800 gr passata (gezeefde tomaten)
- 1 kl komijnpoeder

1 kl oreganum
1 el olijfolie
1 bosje verse koriander
1 kl zout
versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Rooster de hele paprika's 15 minuten tot het vel blaartjes krijgt, laat afkoelen en trek het vel er voorzichtig af.
2. Snijd langs één kant open, verwijder de zaadjes en vul elke paprika met geraspte kaas.
3. Fruit voor de saus de ui en look in de olijfolie glazig. Voeg passata, komijn, oreganum, zout en peper toe en laat 10 minuten pruttelen.
4. Verlaag de oven naar 180 graden. Giet de saus in een ovenschotel en leg de gevulde paprika's erin.
5. Bak 20 minuten tot de kaas volledig gesmolten is. Werk af met koriander en serveer met rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)