



*Elvea, een feest uit Italië*

## Gevulde paprika met kip en parmezaan



### Ingredienten voor Personen

|             |  |
|-------------|--|
| 4 grote     | rode paprika's                         |
| 2 eetlepels | plantaardige olie                      |
| 1           | ui                                     |
| 2 eetlepels | knoflook                               |
| 2           | kipfilets in blokjes van 2 cm gesneden |
| 1 potje     | Elvea Tradizionale pastasaus           |
| 100 g       | geraspte kaas                          |
|             | zwarte peper                           |
|             | zout                                   |

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°. Snijd de topjes van de paprika's eraf en bewaar deze. Verwijder vervolgens de zaadjes uit de paprika's.

Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak hierin de versnipperde ui tot de ui glazig en bruin wordt. Voeg dan de geperste knoflook toe en bak ook dit even mee. Doe het uimengsel in een kom.

Snijd de kipfilet in stukjes en breng op smaak met peper en zout. Voeg de kipplokjes, de pot Elvea Tradizionale pastasaus, kaas en zwarte peper toe aan het uimengsel.

Lepel het mengsel in de paprika's en dek ze af met de dekseltjes. Vet een ovenschaal in en zet hier de paprika's in.

Bak 40 minuten in de oven totdat de paprika's zacht zijn.

