



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.

