



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 rode paprika
- zout
- 200 gram spinazie
- 2 eierdooiers
- 2 eetlepels koffieroom
- 100 gram extra belegen kaas
- peper

Bereiding.

Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en was ze goed af. Bestrooi de binnenkant met wat zout. Laat de goed gewassen spinazie uitlekken en snijd de groente fijn. Klop de eierdooiers met de koffieroom los en roer er in blokjes gesneden kaas door, vervolgens de spinazie en maak op smaak met peper en zout. Vul hiermee de paprika helften. Zet ze in een beboterde ovenschaal ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven op 225 graden.