

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 ui
- 1 kleine groene en 1 rode paprika
- ruim 100 gram fijngesneden ham
- 30 gram boter
- 2 theelepels gemengde kruiden
- 4 grote vaste appels

Voor de garnering

- een paar zwarte olijven

Bereiding

Maak de ui schoon en snipper deze. Verwijder van de paprika's het zaad en de witte schotten en snijd het vruchtvlees aan dunnen repen. Fruit de ui, de paprika en de ham in de hete boter gaar, de uien moeten goudbruin van kleur zijn. Meng de gehakte kruiden erdoor en doe de vulling in de uitgeholde appels. Hiertoe eerst met een appelboor het klokhuis verwijderen. en daarna de appels voorzichtig uithollen. Het beste gaat dat met een grapefruit mesje. Deze heeft een rond oplopende punt, waardoor het uithollen makkelijker gaat. Zet de gevulde appels op een ovenvaste schotel; en laat ze in de oven op 190 graden plus minus 45 minuten gaar worden. Garneer de appels met olijven. Serveren als een licht voorgerecht of als hoofdgerecht met gegrilde biefstuk.