

Gevulde puntpaprika’s met courgettechips

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig

Ingrediënten

4 rode puntpaprika's
250 gram feta (verkruimeld)
olijfolie
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels Griekse yoghurt
1 theelepel oregano
2 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden)
peper
4 stuks brood

Voor de courgettechips

1 courgette (in dunne plakjes)
zout
3 eetlepels bloem
plantaardige olie (frituur)

Bereidingswijze

1. **Snij de bovenkant (aan de steelkant) van de paprika's en verwijder voorzichtig de zaadlijsten binnenin.**

2. **Meng in een kom de feta met wat olijfolie, citroensap, Griekse yoghurt, oregano, bladpeterselie en een beetje peper. Prak alles fijn. Vul de paprika's op met dit mengsel. Gebruik eventueel een lepel met lange steel om alles goed naar binnen te duwen. Eindig met een stukje brood, zodat de inhoud niet naar buiten kan lopen.**

3. **Neem een bakplaat en bestrijk deze lichtjes met olie. Doe hetzelfde met de paprika's. Leg ze op de bakplaat en zet 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**

4. **Maak de courgettechips: bestrooi de plakjes courgette met ruim zout en laat ze dan minstens een uur (en liefst een hele nacht) uitlekken in een vergiet. Dep ze droog met keukenpapier en meng ze met de bloem. Schud de overtollige bloem eraf.**

5. **Frituur in kleine porties goudbruin in olie van 180 °C. Haal met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer bij de puntpaprika's.**