



Puntpaprika gevuld met tofu en olijven



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 puntpaprika's
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 pak tofu (in blokjes)
1 handvol ontpitte olijven (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de puntpaprika's in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Bedruppel met olijfolie.
- 2.** Fruit in een pan de ui en de knoflook glazig. Voeg de tofu toe en laat even aanbakken. Meng dan met de olijven, peper en zout.
- 3.** Vul de puntpaprika's op met dit mengsel en zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.