

Fylt paprika med ratatoille

Ingredienser:

- 4 stk stor paprika
- 200 g rødløk
- 4 stk store sjampinjonger
- 1 fedd hvitløk
- 200 g ferdigkokte røde linser eller kikerter
- 1 ts paprikapulver
- 1 ts sitronpepper
- salt & pepper

Ratatoille (ingredienser):

- 1 stk aubergine
- 1 stk løk
- 2 stk paprika
- 1 stk squash
- 4 stk tomater
- 2 ss tomatpure
- 2 dl vann

Fremgangsmåte:

- Ratatoille:
Kutt alle grønnsakene i fine biter og surr det i en stekepanne med litt olje.
Tilsett tomatpure og vann, smak til med salt og pepper.
- Hakk opp rødløk, sjampinjong og hvitløk i fine biter. Del paprikaen i 2 og rens ut frøene.
Stek paprikaen i ovnen på 180° i 10 minutter og sett den på benken mens du lager fyllet.
- Varm opp en stekepanne med litt olje, ha i soppen og la denne surre til den mister nesten all væske.
Ha i rødløk og hvitløk og surr dette sammen til løken er blank.
Tilsett så linsene/kikertene og paprika og sitronpepper.
Smak til med salt og pepper hvis det trengs.
- Ha grønnsaksblandingen i paprikaen og stek i ovnen 15 minutter på 180°.

Kan serveres med ris, couscous eller pasta.