



Chiles rellenos (gevulde paprika met kaas)

Geroosterde groene paprika's gevuld met een mengsel van mozzarella en cheddar, gegaard in een lichte tomatensaus met komijn en oregano. Een milde, hartverwarmende ovenversie van de Mexicaanse klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 groene paprika's
- 250 gr geraspte kaas (mozzarella en cheddar)
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 800 gr passata (gezeefde tomaten)

1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel oreganum
1 eetlepel olijfolie
1 bosje verse koriander
1 theelepel zout
versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de hele paprika's op een bakplaat en rooster ze 20 tot 25 minuten, tot het vel zwart blakert en blaasjes vertoont. Draai ze halverwege om.
2. Haal de paprika's uit de oven en leg ze in een kom. Dek af met vershoudfolie en laat 10 minuten rusten zodat het vel loskomt.
3. Trek het vel voorzichtig van elke paprika. Maak langs één lange zijde een snede en verwijder de zaadjes en zaadlijsten zo volledig mogelijk, zonder de paprika te scheuren.
4. Meng de geraspte mozzarella en cheddar en vul elke paprika royaal met het kaasmengsel. Sluit de paprika's zoveel mogelijk.
5. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Fruit de ui 3 minuten glazig. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee. Voeg de passata, het komijnpoeder, de oregano, het zout en peper naar smaak toe. Laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen.
6. Verlaag de oventemperatuur naar 180 graden. Giet de tomatensaus in een ruime ovenschotel. Leg de gevulde paprika's met de snede naar boven in de saus.
7. Bak 20 minuten in de oven tot de kaas volledig gesmolten is en de saus rondom borrelt. Strooi de verse koriander erover en dien meteen op.

Tip

Dek de kom met paprika's goed af tijdens het rusten. Door het stomen laat het vel veel gemakkelijker los en blijft het vruchtvlees heel.

Lekker met

Witte rijst of warme maistortilla's.

Dranktip

Een frisse Mexicaanse lager of een glas licht gekoelde Verdejo past goed bij de milde kruidige smaken.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**