Mini-paprika med kremostfyll



Ingredienser

♥ 500 g mini-paprika (røde og gule)

Kremostfyll:
♥ 100 g kremost
♥ 200 g chèvre (myk, uten skorpe)
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 2 ss gressløk, finhakket
♥ 1 jalapeño, finhakket
♥ kvernet salt og pepper

Topping:
♥ 50 g parmesan

Fremgangsmåte

Skyll mini-paprika i kaldt vann. Skjær dem over på midten. Rens ut frø og kjerne inni hver paprika under rennende kaldt vann. Tørk de rensede paprikaene med kjøkkenpapir.

Ha ingrediensene til fyllet i en liten food processor. Kjør sammen til en jevn krem.

Fyll hver halve paprika med ostekremen. Legg dem på en bakepapirdekket stekeplate. Dryss over revet parmesan.

Stek de fylte paprikatene midt i ovnen ved 200°C i 20 - 25 minutter.

Serveres varme og nystekte!

Tips

♥ Mini-paprika er små paprika som er søte og milde på smak. De varierer litt i størrelse, og vektangivelsen her er omtrentlig. Fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Det samme gjelder de øvrige ingrediensene.

♥ Tilpass mengden finhakket jalapeño etter hvor sterk smak du liker på kremostfyllet. Jeg bruker en hel jalapeño, men snitter den opp og skyller den under kaldt vann og fjerner frøene før jeg hakker den opp, for at den skal bli mindre sterk. Du kan bruke to hele jalapeño (med frø) hvis du ønsker paprikaene mer spicy.

♥ Mini-paprika med kremostfyll smaker helt klart best når de er varme og nystekte. De du får til overs og sparer til dagen etter, bør helst varmes opp på nytt i ovnen før de serveres.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mini-paprika-med-kremostfyll