

Ingrediënten voor 4 personen

1 pakje Honig Mix voor Macaroni  
en Spaghetti 4 rode paprika's 50  
gr. bakboter 300 gr.  
runderreepjes 150 ml water 2  
ontvelde tomaten/400 gr. Heinz  
tomato gepeld 1 klein blikje mais  
? 300 gr. zilvervliesrijst ? 150 gr.  
jonge geraspte kaas

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Gevulde paprika's

Het liefste bouwen we ze he-le-maal vol. Dan is het ook net een cadeautje om uit te pakken. En vervolgens lekker op te peuzelen natuurlijk

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven op 180°C). Kook vervolgens de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer de paprika's in de lengte en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat naast elkaar. Smelt de boter in een Braadpan en bak de runderreepjes gaar. Voeg de mix, 150 ml. water, mais en gepelde tomaten toe en laat het geheel 15 minuten smoren. Roer de helft van de rijst door het runderreep mengsel en vul de paprika's. Besprenkel met olijfolie en geraspte kaas. Bak in de oven voor een minuut of 15 a 20. Serveer de gevulde paprika's met de andere helft van de rijst.