

Ingrediënten voor 4 personen

8 lente-uien 100 g ham  
(zwartewoudham) kerstomaten10  
500 g mozzarella olie peper zout  
2 paprika's (of 4 puntpaprika's)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Gegratineerde puntpaprika's met mozzarella

=18pxLekker met een salade en met brood

### Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 220° C. Vet een ovenschaal in met olie. Spoel de paprika's, halveer ze in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snij de ham in reepjes. Snij de lente-uien in ringetjes. Meng en hou een beetje van het mengsel apart. Halveer de tomaatjes en snij de mozzarella in blokjes. 2 Kruid de paprika's aan de binnenkant met peper en zout en leg ze in de ovenschaal. 3 Vul de paprika's met de helft van de kaas, het mengsel van ham en ui, en de tomaatjes. Strooi er de rest van de kaas over. Kruid met peper en zout en verdeel het resterende ham-uimengsel rond de paprika's. Doe 4 el water in de schaal. 4 Zet de paprika's 20 minuten in de oven en serveer meteen.