Gevulde puntpaprika's met Brugge Oud en aardappel

Ingredienten:

- 4 puntpaprika's
- 1 ui, gepeld
- 2 teentjes look, gepeld
- scheutje olijfolie
- 340 g gekookte aardappels
- 200 g Brugge Oud, korst verwijderd
- 4 eieren
- 2 tl provençaalse kruiden
- ½ tl fijn zeezout
- zwarte peper van de molen
- 4 el pijnboompitten
- 100 g rucola

Om te serveren: tomatensalade

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de steelaanzet van de puntpaprika's, halveer en verwijder de zaadlijsten.
3. Snipper de ui en pers de look. Fruit glazig in de olijfolie en laat afkoelen.
4. Snijd de aardappels in blokjes en maal de Brugge Oud fijn.
5. Klop de eieren los en meng met de aardappels, Brugge Oud, ui en look. Roer er ook de provençaalse kruiden, het zeezout en wat zwarte peper van de molen door.
6. Leg de puntpaprika's in een licht ingevette ovenschaal. Vul ze met het eimengsel. Verdeel er de pijnboompitten over.
7. Schuif in de oven en bak in 20 minuten gaar.
8. Garneer met rucola en serveer met een tomatensalade.

4 personen
45 min
Hoofdgerecht
2