Paprika's gevuld met bacon, couscous en veldsla

Ingrediënten:

- 200g HERTA® Bacon Blokjes
- 4 paprika's
- 200g parelcouscous
- 40g veldsla
- 185g kruidenkaas
- 80g geraspte emmentaler kaas

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de paprika's in de lengte in twee. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Kruid met peper en zout en plaats in de oven gedurende 15 minuten.
- Bak de **HERTA® Bacon Blokjes** tot ze krokant zijn.
- Breng een pan gezouten water aan de kook en kook de parelcouscous gaar. Eenmaal gaar, giet af en meng met de kruidenkaas. Voeg het spek en de veldsla toe en breng op smaak met zout en peper. Meng opnieuw.
- Haal de paprika’s uit de oven en verdeel er de vulling over. Werk af met de geraspte kaas en plaats opnieuw in de oven gedurende 5-7 minuten tot de kaas is gesmolten.

Bereiding: **45-60 min**

Type gerecht: **Ovenschotel**

Personen: **4**