

Gevulde puntpaprika met couscous en Ham

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham Dikke Sneden
- Groentebouillon
- 4 puntpaprika's
- 150g couscous
- 1 courgette
- 1 teentje knoflook & 1 ajuin
- 100g rozijnen
- 200g kersttomaten
- 50g Feta kaas
- 150g spinazie
- Munt, Ras-el-Hanout kruiden
- Dressing : paprikapoeder, sap van ½ limoen, 100ml yoghurt, olijfolie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Was de paprika's en snij in de lengte in twee. Verwijder de zaadlijsten en plaats in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en zet in de oven gedurende 15 minuten. Hak de ajuin en knoflook fijn. Snij de courgette in kleine blokjes.
- Stoof de ajuin en knoflook glazig in een pan. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Strooi er de Ras-el-Hanout kruiden en rozijnen over. Blus met de bouillon en voeg de couscous toe. Roer even om, haal dan van het vuur en laat afgedekt opwellen.
- Meng de feta kaas, de munt en de HERTA SUPERIEUR Ham in blokjes onder de couscous
- Haal de paprika's uit de oven en vul die op met het couscous mengsel. Leg de trostomaatjes naast de paprika's in de ovenschaal. Kruid het geheel met peper en zout. Plaats opnieuw in de oven gedurende 10 minuten.

- Maak ondertussen de dressing: meng in een kommetje de yoghurt samen met het paprikapoeder, limoensap, olijfolie en kruid met peper en zout. Haal de paprika's uit de oven en serveer met de dressing.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**