Gevulde paprika's met tofu en vegetarisch gehakt



Gebruikte Bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

4

- 4 paprika's
- 300 g vegetarisch gehakt
- 1 ei
- 0,5 dl kokosmelk
- 30 g Bresc Sjalotten gehakt
- 20 g Bresc WOKpeper
- 2 tomaten
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Thai yellow curry
- 150 g tofu
- 2 stengels lente-ui 10 g gesneden Thaise basilicum
- 5 g gesneden bieslook
- 10 g gesneden koriander
- olie om in te bakken
- rijst
- chilisaus

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor. Snijd de bovenkant van de paprika's af en hol ze uit. Snijd de tomaten in vieren en ontdoe ze van het zaad. Snijd ze in stukjes. Snijd de lente-ui in ringen en de tofu in kleine blokjes. Bak ze samen met de sjalot rode peper, gember en het citroengras aan in een beetje olie. Voeg de tomaat toe. Meng het gehakt erdoor, samen met het ei, kokosmelk en de kruiden.Vul de paprika's met het mengsel. Bak de paprika's gaar in 20 tot 30 minuten op 180 graden. Serveer met rijst en chilisaus.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000



Thaise gele curry 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000