

2. Gevulde paprika met taugé



Ingrediënten

100 gram taugé

2 paprika's

100 gram gekookte rijst

150 gram champignons

30 gram boter

30 gram bloem

200 ml bouillon

1 gesnipperde ui

½ prei

Zout, peper, gemengde tuinkruiden
(ik gebruik een tube)

Bereiding

Smelt de boter en bak de ui, prei en champignons hierin 5 minuten. Voeg de bloem toe, laat een minuutje zachtjes bakken. Voeg de bouillon toe in gedeelten en maak een dikke saus. Breng op smaak met zout, peper en tuinkruiden. Meng het met de rijst. Snijd een kapje van de paprika's en haal de zaadlijsten eruit. Vul de paprika's met de rijst. Zet ze in een ovenschaal. Zet in de magnetron op hoog, ongeveer 5 minuten. De paprika's moeten iets zacht aanvoelen. Leg de taugé bovenop de paprika's. Serveer met de overgebleven rijst en taugé ernaast. Garneren met peterselie.