

## INGREDIËNTEN

- 6 snackpaprika's (kleur maakt niet veel uit)
- 125 g feta
- 2-3 el water
- 1 lente-uitje
- 2-3 zongedroogde tomaatjes
- rasp van citroen
- peper
- chilipeper
- beetje ahornsiroop of honing
- 3 plakjes ontbijtspek
- Klein zakje gemengde sla voor het serveren

### Bereidingstijd:

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 20 minuten

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Ik gebruikte mijn airfryer hiervoor, die hoeft je maar enkele minuutjes voor te verwarmen.

Was en droog de paprika's.

Snijd de feta in blokjes en doe met een beetje peper, citroenrasp en 2 el water in een blender of het messenbakje van je staafmixer. Draai de feta tot een smeuijge spread. Heb je beide niet, dan kan het natuurlijk ook met een vork. Schep de feta in een schaalje en meng er eventueel nog wat extra water door als de spread nog te droog is. Maar maak het niet te nat, dan loopt het er uit als het warm wordt.

Proef op smaak en voeg eventueel nog een beetje peper en citroenrasp toe. Zout is niet nodig.

Snijd de helft van de lente-ui in ringetjes, de zongedroogde tomaten in kleine stukjes, de chilipeper in ringetjes.

### Voor de koude paprika's

Je kunt de paprika's rauw eten, maar ook even roosteren tot ze beetbaar zijn. Halveer 3 paprika's en rooster ze 5 minuutjes in de oven of airfryer. Laat ze niet té zacht worden. Laat afkoelen. Vul met de fetaspread en garneer met plakjes chili, lente-ui, zongedroogde tomaatjes en eventueel wat verse kruiden.

### Voor de warme paprika's

Snijd het kapje van 3 paprika's en verwijder eventuele pitjes. Meng de feta met wat van de chili, lente-ui en zongedroogde tomaatjes. Vul met de fetaspread en wikkel er een plakje spek om. Steek vast met een prikkertje. Leg de paprika's op een velletje bakpapier in de oven of airfryer en bak ca. 10 minuten op 180°C.

Haal uit de oven, laat even beetje afkoelen en verwijder de prikker. Leg de paprika's op een bedje sla en druppel er een beetje ahornsiroop over.