

## **Paprika gevuld met Alba à la feta**

Je hebt nodig: 3 rode of gele paprika's, 1 eetl. olijfolie, 1 kleine ui, 2 teentjes knoflook, 50 g. boter, 175 g. broodkruim, 1 ei, 30 g. geraspte parmezaanse kaas, 2 ontvelde tomaten, **150 g. alba à la feta**, 2 eetl. basilikum, 3 eetl. extra vierge olijfolie, evt. peper en zout.

Oven voorverwarmen op 170 °C.

Paprika's overlangs halveren, de zaadlijsten verwijderen en in een ingevette ovenschaal leggen. Olijfolie verhitten en de gesnipperde ui en knoflook fruiten. Pan van het vuur en de boter en broodkruim toevoegen. Samen met het ei, de kaas, de fijngehakte tomaten, verkruimelde alba, basilikum en 3 eetl. water in een kom. Goed mengen en evt. peper of zout toevoegen. Vul de paprika's hiermee en besprenkel ze met de extra vierge olijfolie. Bak ze in 40 à 45 minuten gaar en goudbruin.