

Fyllda paprikor med chorizo och jalapeño

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika urkärnade och delade
2 tsk olja
400 gram chorizo strimlad
2 st rödlök finhackad
3 msk tomatpuré
6 msk vatten
2 msk rosmarin finhackad
2dl ris
4msk ost riven
2st jalapenos färska, hackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 250°

Ställ paprikorna på ett eldfast fat. Sätt mitt i ugnen i ca 10 min. Hetta upp oljan och fräs korv, lök och jalapeño. Tillsätt tomatpuré, vatten och rosmarin. Låt allt sjuda några minuter.

Koka riset. Blanda med korvröran. Fyll paprikorna och strö över ost. Gratinera i ca 10 minuter (övre delen av ugnen). Servera!



Fyllda paprikor med chorizo och jalapeño

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika urkärnade och delade
2 tsk olja
400 gram chorizo strimlad
2 st rödlök finhackad
3 msk tomatpuré
6 msk vatten
2 msk rosmarin finhackad
2dl ris
4msk ost riven
2st jalapenos färska, hackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 250°

Ställ paprikorna på ett eldfast fat. Sätt mitt i ugnen i ca 10 min. Hetta upp oljan och fräs korv, lök och jalapeño. Tillsätt tomatpuré, vatten och rosmarin. Låt allt sjuda några minuter.

Koka riset. Blanda med korvröran. Fyll paprikorna och strö över ost. Gratinera i ca 10 minuter (övre delen av ugnen). Servera!



Fyllda paprikor med chorizo och jalapeño

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika urkärnade och delade
2 tsk olja
400 gram chorizo strimlad
2 st rödlök finhackad
3 msk tomatpuré
6 msk vatten
2 msk rosmarin finhackad
2dl ris
4msk ost riven
2st jalapenos färska, hackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 250°

Ställ paprikorna på ett eldfast fat. Sätt mitt i ugnen i ca 10 min. Hetta upp oljan och fräs korv, lök och jalapeño. Tillsätt tomatpuré, vatten och rosmarin. Låt allt sjuda några minuter.

Koka riset. Blanda med korvröran. Fyll paprikorna och strö över ost. Gratinera i ca 10 minuter (övre delen av ugnen). Servera!



Fyllda paprikor med chorizo och jalapeño

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika urkärnade och delade
2 tsk olja
400 gram chorizo strimlad
2 st rödlök finhackad
3 msk tomatpuré
6 msk vatten
2 msk rosmarin finhackad
2dl ris
4msk ost riven
2st jalapenos färska, hackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 250°

Ställ paprikorna på ett eldfast fat. Sätt mitt i ugnen i ca 10 min. Hetta upp oljan och fräs korv, lök och jalapeño. Tillsätt tomatpuré, vatten och rosmarin. Låt allt sjuda några minuter.

Koka riset. Blanda med korvröran. Fyll paprikorna och strö över ost. Gratinera i ca 10 minuter (övre delen av ugnen). Servera!

