

Recept

Fyllda paprikor med linser, kokosmjölk och chili

Ingredienser

4 förvållda röda paprikor i halvor
3 dl linser
1 hackad lök
olja till stekning
4 dl kokosmjölk
hackad röd chili
färska örter
salt och peppar
citronmeliss

Gör så här

Skölj linserna. Låt allt utom örterna puttra ihop tills linserna blivit mjuka. Smaka av med salt, peppar & färska örter. Fyll de urkärnade paprikorna med linsblandningen. Baka av i ugn, 180 grader i ca 10–15 min

