

Bagte fyldte peberfrugter med hytteostcreme

Samlet tid **35 min.** 10 min. Arbejdstid 25 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

2	store peberfrugter, halveret og rensat
150 g	hytteost
1	æg
1	lille løg, finthakket
1	fed hvidløg, presset
1	lille gulerod, revet
1	forårsløg, finthakket
1,5 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
0,5 tsk.	sesamolie (valgfrit) Lidt tørret chili eller friskkværnet peber Evt. lidt sesamfrø til topping

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Tænd ovnen på 200°C.

Step 2

150 g hytteost - **1** æg - **1** lille løg, finthakket - **1** fed hvidløg, presset - **1** lille gulerod, revet - **1** forårsløg, finthakket - **1,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5 tsk.** sesamolie (valgfrit) - Lidt tørret chili eller friskkværnet peber
Blend hytteost, æg, løg, hvidløg. Tilsæt gulerod og forårsløg. Tilsæt sojasauce, evt. sesamolie og lidt chili eller peber.

Step 3

2 store peberfrugter, halveret og rensat - Evt. lidt sesamfrø til topping
Skær peberfrugterne over i halve og fordel fyldet i de fire halve peberfrugter. Drys evt. med lidt sesamfrø. Bag i ovnen i ca. 25 minutter, til de er gyldne og møre.

Step 4

Server som let frokost eller som tilbehør til fx ris eller nudler.