

Koningsdag snackpaprika's



Velthuizen
KUKING TANKARTES

🕒 30 minuten

👥 10 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Oranje snackpaprika's
200 gram kippendij
1 ui
1 teen knoflook
Geraspte kaas
Jalapeño pepers
Fajita kruiden
100 gram zure room
Platte peterselie

Stap 2 | Snijden en bakken

Verwarm de oven alvast voor op **200 graden**. Snipper de ui en knoflook. Snijd de **kippendij** in **kleine stukjes** en meng dit in een schaal met de **fajita kruiden, ui en knoflook**. Bak het geheel kort in een koekenpan, terwijl je ondertussen de minipaprika's halveert. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.



Stap 3 | Garneren en genieten

Vul de gehalveerde mini paprika's met het kipmengsel uit de koekenpan. Bestrooi royaal met geraspte kaas en bak **10 minuten** af in de oven.

Garneer de **Koningsdag snackpaprika's** met een lepel zure room en wat platte peterselie. Wij gebruikten ook wat gesnipperde rode paprika om het Koningsdag kleurenthema helemaal compleet te maken.

