

Fyllda paprikor (tillbehör)

- ❖ Ugnen 300 grader, sänk senare till 175 grader.
- ❖ 8 rostade urtagna, skinnade mini paprikor.
- ❖ **Fyllning:** 4 msk ricotta, 1 msk hackad färsk salvia, 3 msk hackad kokt torr spenat, 3 msk parmesan, en udd muskot, salt, peppar.
- ❖ **Lökmarmelad:** 5 hackade rödlökar, 2 msk olivolja, 2 msk honung, 1 pressad citron (saften), 2 msk passerad lingonsylt, 3 msk röd vinäger, 4 droppar tabasco.

Paprikorna: Gnid in paprikorna i olja och rosta 4 – 8 min i het ugn. Låt paprikorna bli svarta. Ta ut och täck med platsfilm 5 minuter. Ta bort det brända skinet och skär bort roten så paprikan bildar en liten påse.

Fyllningen: Blanda alla delar till fyllningen i en bunke och ställ kallt.

Lökmarmelad: Lägg alla delar i en teflonpanna och koka ihop sakta till en marmelad (ca. 20 - 30 min). Smaka av med salt, peppar, socker.

Avslutning: Fyll paprikorna försiktigt med fyllningen och baka i ugn 3 – 5 min 175 grader. Garnera med varm marmelad och olivolja.
