

# Fyldt Peberfrugt med Feta og Ris

En nem og let opskrift på fyldt peberfrugt. Denne opskrift kan bruges som forret eller også som tilbehør til fks. marinerede kalkunbryst. Jeg har serveret det sammen med øl sennep marineret kalkunbryst.

## Fyldt Peberfrugt der smager af Sommer

*til 2 personer.*

*forberedelsestid: 15 min. ,tilberedningstid: ca. 35min.*



### Ingredienser Til Fyldt Peberfrugt

- 2 store røde Peberfrugt
- 1 Forårsløg fint hakket
- 1 grøn peberfrugt
- 3 spsk. Madolie
- 250g kogt Ris
- 150g Feta ost ternet
- 2 spsk. frisk hakket Persille

- Salt & Peber
- Paprikapulver

## Fremgangsmåde Fyldt Peberfrugt

1. Skær et låg af de røde peberfrugter, vask dem og udhule dem.
2. Vask den grønne peberfrugt, halver den, fjern kerner og hakke den i fine terninger. Svids dem af sammen med den ternede forårsløg i 1 spsk.



varm madolie.

3. Efterfølgende blandes de i en skål med den kogte ris, feta ost og den frisk hakkede persille.



4. Smag til med salt, peber og paprikapulver.





5. Nu fylder du dine peberfrugterne med din ris blanding.



6. Og nu sætter du dem i et ildfast fad til at støtte dem, hvis de ikke kan stå selv.

7. Drys lidt grønpeberfrugt terninger henover og kom dit paprika låg på.





8. Pensle dine Peberfrugter med den resterende olie og bage dem i en forvarmet grill ved 200°C i ca. 35 min. Jeg har lavet dem på min ny [\*\*Traeger Ironwood 885\\*\*\*](#) Du kan læse mere om den ny [\*\*Traeger Ironwood\*\*](#) [\*\*her\*\*](#) [\*\*på\*\*](#) [\*\*bloggen.\*\*](#)



9. Efter 30 til 35 minutter i grillen ved indirekte varme er dine fyldte peberfrugt klar til servering.



## **Serveringsforslag til fyldte Peberfrugt**

Jeg serverede dem til kalkunbryst der blev marineret i en øl sennep marinade natten over. MEN de smager også fantastisk til nogen Nakkekoteletter eller Entrecoté bøffer.





## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Taeger Ironwood 885: [Backyardliving.dk](http://Backyardliving.dk)\*
- Kirsebærs Træpiller: [Backyardliving.dk](http://Backyardliving.dk)\*