

Fyldt Peberfrugt - med ris og hytteost fra Grillen

Fyldte peberfrugt opskrift. De er fantastisk som tilbehør til en Bøf og eller en Culotte eller Cuvette steg. Man kan også række dem til BeefRibs.



Ingredienser til fyldte Peberfrugt

- 1 dl Jasmin Ris
- 2 dl vand
- ¼ tsk groft salt

- 150 g frisk Hytteost
- 1 spsk hvedemel
- 1 æg
- 1 dl frisk hakket bredbladet persille

- ½ tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 50 g revet ost (til topping)
- 6 små peberfrugter



Fremgangsmåde - sådan laver du fyldte Peberfrugt

1. Vi starter med at koge 1dl Jasmin Ris i 2dl vand når vandet koger tilsætter du ¼ tsk groft salt. Koge tiden til risen fremgår af pakkens anvisning. Når din ris er færdig kogt skal den lige stå i 10 min uden låg.
2. Bland hytteosten med resten af ingredienserne i den færdig kogte ris.
3. Skær imens toppen af peberfrugterne og rens dem for frø og frøstol - lad stilken sidde på toppen hvis den er der endnu. Skyl og tør peberfrugterne godt og stil dem i en [Grøntsagsholder](#). Man kan også benytte et lille,



ovnfast fad.

4. Fordel hytteostfyldet i peberfrugterne. og kom låget på.



5. Bag peberfrugter ved indirekte varme på grillen i 40 minutter ved 200°C grader. Ca. 10 min inden de er færdig tager man lågerne af igen og drysser godt med revet ost.



Du kan eventuel
læg låg på peberfrugterne ved serveringen.



Jeg har benyttet dem som tilbehør til en culottesteg sammen med en frisk lavet Svampesovs og svitset spidskål med Bacon.

[Opskriften på Culottestegen finder du her:](https://boemsen.com/culotte/)

<https://boemsen.com/culotte/>