

# Gevulde Sweetbites

- 6 minipaprika's
- 1 sinaasappel
- 1 zakje verse koriander
- 100 gram feta
- 1 eetlepel pijnboompitten
- een mespunt korianderpoeder
- peper

## Bereidingswijze

1. Snijd de minipaprika's door het midden over de lengte.
2. Kook de minipaprika's gedurende 5 minuten.
3. Giet de paprika's af en spoel ze schoon met koud stromend water.
4. Rasp de helft van de schil van de schoongemaakte sinaasappel.
5. Snijd de koriander blaadjes fijn.
6. Verkrummel de feta en meng deze met de rasp van de sinaasappel, met de pijnboompitten, de fijngesneden koriander, het korianderpoeder, de pijnboompitten en een beetje peper.
7. Vul de paprika's met het mengsel dat je net hebt bereid.
8. Serveer het met eventueel nog een garnituur van de korianderblaadjes.

## Tips

1. In plaats van de minipaprika's kun je ook andere zoete groente of fruitsoorten gebruiken.
2. Je kunt de gevulde sweetbites ook nog op een bakplaat leggen en ze dan warm serveren.

## Benodigheden:

2 snijplanken  
2 messen  
lepel  
pan  
kookplaat  
mengkom  
rasp  
zeef

