



PAPRIKA



Wat heb je nodig?

- 1000 gram Slaggyoghurt®
- 750 gram rode puntpaprika (onbewekt +/- 900 gram)
- peper en zout
- Gardemixer en spuitzak

Tip

Bekijk ons album voor leaflet en meer inspiratie!

[klik hier](#)

Voedingswaarde per 100 gram.

Energie	438kJ (103 kcal)
Vetten	5.8 g
waarvan verzadigd	3.5 g
Koolhydraten	9.6 g
waarvan suikers	8.8 g
Eiwitten	2.6 g
Zout	0.07 g
Vezels	0.8 g

GROENTEPUREE MAKEN

- Rooster de rode puntpaprika +/- 10 minuten in de oven bij ca. 180°C., tot het vel loslaat.
- Ontvel de paprika's en verwijder de zaadlijsten.
- Pureer de paprika en zeef deze. Laat afkoelen in de koeling.

OPKLOPPEN

- 1000 gram Slaggyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

MENGEN

- Spatel de luchtig geklopte Slaggyoghurt® door de groentepuree en breng op smaak met peper en zout.

PORTIONEREN

- Giet de luchtige GroenteSmousse met maatbeker in de gewenste verpakking. Met een spuitzak zonder spuitmond kan ook.
- Decoreer de bekertjes af met stukjes (eventueel ontvelde) paprika.
- Eventueel een GroenteSmousse etiketje op de bekertjes plakken.

TERUGKOELEN

- Plaats de bekertjes vervolgens in de koeling en koel minimaal 2 uur terug voor consumptie. De luchtige moussestructuur blijft dan mooi behouden.