Fyldte røde pebre

Denne ret lavede min kære mormor i Argentina. Hun fyldte også squash og auberginer med den samme slags fyld. Det er en hyggelig, familievenlig ret, hvis fyld også kan varieres, som man har lyst. Rød peber passer utrolig godt til Pinot Noir - og også til andre ikke alt for kraftige rødvine.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1½ time
Antal personer: 4

Ingredienser

- 6 store røde pebre
- Ca. 800 g hakket oksekød
- 3 spsk. olivenolie
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 1 søde kartoffel, skrællet og i små tern
- 1 sjat rødvin
- 1 spsk. salt
- 1 tsk. friskkværnet peber
- 1 spsk. tomatkoncentrat
- ½ dl perlebyg (eller ris eller lign.)
- 1 tsk. oregano
- 1 knsp. tørret chili (cayennepeber eller andet)
- 1 tsk. sød paprika
- Ca. 3 tsk. smør

Topping: revet parmesan (ca 50 g) og rasp (ca. 6 tsk.)

Til denne ret anbefaler vi

Murphy-Goode Pinot Noir
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445136

Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436

Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436

Fremgangsmåde

Rens pebrene, skær toppen med stilken i en lige skæring. Fjern kernerne og de hvide kanter. Pas på, du ikke laver hul i pebrene.

Find et fad, hvor alle pebrene kan ligge tæt op ad hinanden og læg dem deri.

Tænd ovnen på 200 gr.

Varm olien op i en gryde, brun kødet. Tilsæt efterfølgende resten af ingredienserne og kog i ca. 20 minutter.

TIP: Vil du have mere grønt i retten, kan du fx rive noget squash eller komme finthakket blomkål i fyldet, lige inden du fylder pebrene.

Smag fyldet til og kom det i pebrene. Kom en lille klat smør på de fyldte pebre. Top pebrene med parmesanost og rasp. Bag dem i ovnen i mindst 40 minutter. Tag dem ud af ovnen og servér straks.

Retten kan sagtens varmes igen dagen efter.