KIKKOMAN

Rode paprika, chilivlokken & romige fetaspread

totale tijd **40 min.** **5 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd **10 min.** rusttijd

Voedingswaarde (per portie):
866 kJ / 207 kcal

Vetten: **17,3 g** Eiwitten: **7,7 g**
Koolhydraten: **5,2 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

1	rode paprika
200 g	feta
30 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
30 ml	olijfolie
20 ml	citroensap
2	teentjes knoflook
1 snufje	chilivlokken

VOORBEREIDING

Stap 1

Besprenkel de rode paprika met olijfolie en rooster hem ongeveer 25 minuten op 210 °C, tot de schil bruin begint te worden.

Stap 2

Doe de paprika in een kom, dek hem af met een bord en laat hem 10 minuten staan. Zo kan hij stomen, waardoor de schil makkelijker te verwijderen is. Snijd hem doormidden, verwijder de zaadjes en trek de schil eraf.

Stap 3

Doe de feta, knoflook, citroensap en geroosterde paprika in een keukenmachine. Voeg de Kikkoman Sojasaus toe en mix tot een gladde massa.

Stap 4

Serveer gegarneerd met de chilivlokken als dip voor groenten of als spread op brood.