



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# GEVULDE PAPRIKA EIEREN & SPEK

## INGREDIËNTEN:

1 puntpaprika  
2 eieren  
paar takjes peterselie  
1 tomaat  
spek (om het vegetarisch te houden kun je kaas gebruiken)

## BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven  
slagerstouw  
Wood Wraps Els

## SET UP:

indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wraps in water. Doe dit een uur lang.

Snijd ondertussen de puntpaprika door midden en hol deze uit. Hak nadien de peterselie en snijd de tomaat in blokjes.

Bak vervolgens de spek en leg de spek met tomaat onderin de puntpaprika. Leg de gehakte peterselie en de eieren hier bovenop. Top de puntpaprika af met een takje peterselie en bind de Wood Wrap dicht met slagerstouw.

Grill de Wood Wrap tenslotte 25 minuten lang met indirecte hitte op 200°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN