

# Röd paprika, chili och krämig fetaost

Total tid **40 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid **10 Min.** Vilotid

Näringsinnehåll (per portion):  
**866 kJ / 207 kcal**

Fett: **17,3 g** Protein: **7,7 g**  
Kolhydrater: **5,2 g**

## INGREDIENSER

4 Portioner

<b>1</b>	röd paprika
<b>200 g</b>	fetaost
<b>30 ml</b>	<u>Kikkoman naturligt</u> <u>bryggd sojasås</u>
<b>30 ml</b>	olivolja
<b>20 ml</b>	citronjuice
<b>2</b>	vitlösklyftor
<b>1 nypa</b>	chiliflingor

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Ringla olivolja över den röda paprikan och rosta i 210 °C i cirka 25 minuter, tills skalet börjar bli brunt.

### Steg 2

Lägg paprikan i en skål, täck med en tallrik och låt stå i 10 minuter. Detta gör att den kan ångkoka och göra det lättare att ta bort skalet. Dela den på mitten, ta bort kärnorna och skala av skalet.

### Steg 3

Fyll på med fetaost, vitlök, citronjuice och rostad paprika i en matberedare. Tillsätt Kikkoman sojasås och mixa tills det är slätt.

### Steg 4

Servera garnerat med chiliflingor som dipp till grönsaker eller som pålägg på bröd.