Paprika mummies met roomkaas en zongedroogde tomaatjes

Ingrediënten

100 g (gram) Roomkaas
10 Stuk(s) Zongedroogde tomaatjes
0.5 tl (theelepels) Ras el hanout
Peper & zout
10 Stuk(s) Mini paprika's
5 blaadje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Snijplank
Mes
Pannenlikker (of spatel)
Bakplaat
Bakpapier

1. Roomkaasmengsel bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe de **roomkaas (100 g)**, **zongedroogde tomaatjes (10 stuks)** en de **Ras el hanout (0.5 tl)** in een kom en spatel dit door elkaar. Breng het mengsel op smaak met **peper en zout**. Zet apart.

2. Paprika mummies maken

Snij een klein deurtje in de bovenkant van de **paprika's (10 stuks)**. Vul de paprika's met de roomkaas en sluit de paprika's .

Snij de **bladerdeegplakjes (5 stuks)** in dunne reepjes. Draai de bladerdeegreepjes om de paprika's. Let op! De kant waar het plasticfolie op zit is de plakkant. Deze plakkant moet tegen de paprika's drukken..

Druk de reepjes aan de achterkant van de paprika's vast.

Leg de mummies op de bakplaat met bakpapier. Bak de mummies goudbruin in ongeveer 20 -25 minuten.

Laat de mummies iets afkoelen.

Zet de **suikeroogjes** vast tussen de paprika en de bladerdeegreepjes.