

Gevuld stokbrood met gehakt



 Bereiden in: oven

 Voorbereiding: 35 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300 gr gehakt (kunnen ook stukjes gerookt spek zijn)
- 1 groot stokbrood
- 1 ui
- olie om te bakken
- 125 gr champignons
- 0.5 courgette
- 0.5 theelepel italiaanse kruiden
- 0.5 theelepel paprikapoeder
- peper en zout
- 100 ml tomatensaus
- 2 eetlepels pijnboompitten
- Handje geraspte kaas
- Basilicum (eventueel tomaatje) om te garneren

Voedingswaarde

•



Gevuld stokbrood met gehakt

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 200 graden.
- 2 Snipper de ui en fruit deze aan in een pan.
- 3 Voeg het gehakt toe en rul dit bruin.
- 4 Snijd de courgette en champignons klein en bak mee met het gehakt. Voeg de kruiden toe en daarna de tomatensaus.
- 5 Laat 10 min pruttelen.
- 6 Snijd het stokbrood in drieën en daarna door de lengte doormidden (of ander gewenst formaat als op foto).
- 7 Verwijder een beetje van het zachte brood en leg ze op de bakplaat.
- 8 Vul ze met het gehaktmengsel.
- 9 Bestrooi met pijnboompitten en wat kaas.
- 10 Bak de gevulde stokbroodjes ca. 15 min in de oven. Garneer met wat basilicum een rood tomaatje doet het ook goed.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten