



Gevuld stokbrood met gehakt



Bereiden in: oven

Vorbereiding: 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

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



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.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten