Diner

GEVULD STOKBROOD

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 2 kleine afbak baguettes
- 1 witte ui
- 1 rode paprika
- 300 gr half-om-half gehakt
- 1 tl gehaktkruiden
- Geraspte kaas

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de stokbroden doormidden en hol de helften uit. Let op dat je geen gaten maakt.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Snijd de paprika in hele fijne blokjes en snipper de ui
4. Verhit een pan met wat olijfolie en bak het gehakt rul. Voeg een theelepel gehaktkruiden toe.
5. Voeg nu de ui en de paprika toe en bak dit even mee.
6. Vul de stokbroden vervolgens met het gehaktmengsel en strooi hier vervolgens wat geraspte kaas overheen.
7. Leg de stokbroden op een met bakpapier beklede ovenrooster en bak ze in ongeveer 10-12 minuten af. Zorg ervoor dat de kaas goed gesmolten is en het brood wat bruin is gekleurd.