

Stokbroodje gevuld met gehakt

- 2 afbakstokbroden
- 300 gram half om half gehakt
- 180 gram champignons
- 160 ml **Tomatenzoet peper & kaneel**
- 4 plakjes kaas
- Boter

Bereidingswijze

Boter smelten en het gehakt rul bakken. Champignons schoonmaken en in plakjes snijden. Champignons bij het gehakt meebakken. Wanneer alles goed gebakken is als laatste de tomatenzoet erbij voegen en voorzichtig er doorheen roeren.

Oven voorverwarmen op 180 graden. Stokbrood uithollen en vullen met het gehakt. Als laatste de plakken kaas er overheen leggen. Stokbrood in de oven 12 minuten afbakken.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

