

10. Gevuld stokbrood met gehak en ijsbergsla

Aantal personen: 4

- • 2 kleine stokbroden
- • 1 groen paprika
- • 50 gram kruidenboter
- • 8 el kant-en-klare tomatensaus
- • 200 gram rundergehakt
- • 100 gram geraspte kaas 30+
- • 1 krop ijsbergsla
- • 3 tomaten
- • yoghurt sladressing (Yofresh(naar smaak

Verwarm de oven voor op 200° C. Bak de gehakt goed door.

Snijd de paprika in dunne reepjes. Snijd de stokbroden in de lengte open en besmeer ze met kruidenboter en tomatensaus. Leg het gehakt op de onderste helft van het stokbrood, verdeel de papikareepjes over de gehakt en strooi de geraspte kaas erover. Leg de bovenste helften erop en verpak de stokbroden in aluminiumfolie.

Leg de verpakte stokbroden midden in de oven en laat ze in ca. 15 minuten goed heet worden.

Snijd ondertussen de sla in reepjes en de tomaten in partjes. Meng de sla en tomaat en vermeng deze met een sladressing naar keuze. Snijd de stokbroden doormidden en serveer met de ijsbergsla.

Makkelijk voor in het weekend

Bevat 230 kcal per ½ stokbrood.