Stokbrood gevuld met gehakt



Ingrediënten:

* 2 afbak stokbroden
* 300 gram gehakt
* 2 lente uitjes
* halve rode puntpaprika
* halve ui
* zakje stroganoff kruidenmix (Verstegen) of andere kruiden naar smaak
* handje geraspte kaas
* gedroogde Italiaanse kruiden

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

* Snij de bovenkant van het stokbrood af.
* Hol het stokbrood uit maar let op dat je niet door de bodem of zijkant heen gaat met het uithollen.
* Meng het gehakt met de stroganoff kruiden naar smaak.
* Snij de ui, lente uitjes en de puntpaprika fijn en meng deze groenten door het gehakt.
* Strooi een laagje geraspte kaas over het stokbrood en als laatste wat gemengde Italiaanse kruiden.
* Zet de stokbroden op de bakplaat en bak ze gaar in ongeveer 20 à 25 minuten. Let erop dat het gehakt goed gaar is als je ze uit de oven haalt.
* Serveer het stokbrood met wat sla, komkommer en tomaat.
* Eet smakelijk!