

Italiaanse bol gehakt

Wat heb je nodig

2 Italiaanse bollen
150 gram gehakt
150 ml Passata
2 bosuitjes
100 gram champignons
1 teentje knoflook

10 gram Parmezaanse kaas
1 snufje zwarte peper
3 theelepels oregano
1 theelepel tijm
1 eetlepel olie



Was de bosuitjes onder de koude kraan.

Snijd de uiteinden eraf.

Snijd de bosuitjes in dunne ringen.

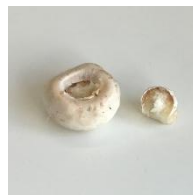
Doe het groene deel in een schaal, dat is voor de garnering.



Snijd de uiteinden van het teentje knoflook af.

Pel het teentje knoflook.

Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.



Maak de champignons schoon.

Haal de steeltjes eraf.

Snijd de champignons in dunne plakjes.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe de champignons en de witte ringetjes bosui in de koekenpan

Bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe het gehakt in de koekenpan.

Pers de knoflook erboven en strooi de peper erop.

Roer alles door elkaar.

Bak het al omscheppend 3 minuten

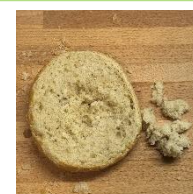


Doe de Passata erbij.

Doe de oregano en de tijm er ook bij.

Roer alles door elkaar en zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het 10 minuten zachtjes pruttelen.



Snijd de Italiaanse bollen doormidden.

Hol de Italiaanse bollen een beetje uit.

Vul de broodjes met het gehaktmengsel.

Strooi de bosuiringetjes en Parmezaanse kaas erop.