

Gevuld broodje gehakt

Wat heb je nodig

2 afbakbroodjes
100 gram gehakt
½ tomaat
1 sjalotje
20 gram kaas (geraspt)

2 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel paneermeel
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Snijd de uiteinden van het sjalotje af.
Pel het sjalotje.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.
Zet de oven op 200 graden.



Snijd het harde stukje uit de halve tomaat.
Snijd de halve tomaat in plakjes.
Snijd de plakjes in reepjes.
Snijd de reepjes in kleine stukjes.



Doe het gehakt en de stukjes tomaat in een beslagkom.
Doe het sjalotje en paneermeel erbij.
Doe de ketchup, de peper en het zout er ook bij.
Kneed alles goed door elkaar.



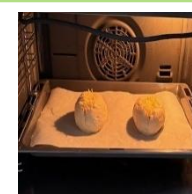
Leg de broodjes op een snijplank.
Snijd de bovenkant van ieder broodje in met een mes.
Snijd er een soort gleuf in.
Pluk het brood uit de gleuf.



Pluk er niet teveel brood uit.
Verdeel het gehakt in 2 gelijke delen.
Vul 1 broodje met gehakt.



Vul ook het andere broodje met gehakt.
Strooi op ieder broodje de geraspte kaas.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Leg de broodjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes 15 minuten.
Dien gelijk op.