

Ingrediënten voor 6 personen

500 gr. vrij mager gehakt. peper en zout. 1 ei. paneermeel. 1 rode en 1 groene paprika. 1 ui. 2 teentjes knoflook. 1 theel. oregano. 75 gr. belegen kaas (klein gesneden) 75 gr. boter.

Tijd: 30-60 min.

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gehaktverrassing.

Een lekker opgerold gehaktverrassing die je in plakken kunt serveren bij b.v buffetten en de brunch.

Hulpmiddelen

Braadpan

Vorbereiding

Maak het gehakt aan met peper en zout, ei en paneermeel. Vorm hiervan een vierkante lap. Maak de paprika's schoon en snipper ze. Snipper ook de ui en de knoflook.

Bereidingswijze

Fruit ui, knoflook en paprika ongeveer in 25 gr boter. Schep er de oregano en wat peper en zout door. Meng de kaas door de paprika-mengsel. Verdeel de vulling over de gehaktlap. Sla de lap voorzichtig dubbel en druk de randen goed aan. Bak de rol in de rest van de boter rondom bruin. Laat de gehaktrol boven niet te hoog vuur zachtjes gaar braden in ongeveer 30 min.

Serveertips

Geef er gebakken aardappelen en een tomatensalade bij.