

### Ingrediënten voor 2 personen

350 gram gemengde groenten naar keuze(bijvoorbeeld roerbak groenten of macaroni pakket); 2 sjalotjes; 200 gram gehakt (liefst runder); 2 stokbroodjes (voorgebakken zijn kleiner); 100 gram geraspte kaas (hoeft niet); 1 blikje tomatenpuree; kruiden: zout, peper, basilicum, oregano, paprika poeder naar smaak; en voor een echte kokkereller: scheutje rode wijn en/of teentje knoflook

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Goedkoop en snel  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## gevuld stokbrood

Heerlijk EN gezond. Een geweldige afwisseling op pasta met saus!

### Hulpmiddelen

Oven

### Vorbereiding

Groenten snijden als het niet een voorverpakte mix is. De stokbroodjes bakken in de oven. Als deze klaar zijn (en wat afgekoeld), een geul maken in de bovenkant van de broden over de hele lengte zodat het brood iets uitgehold kan worden. Het topje bewaren!

### Bereidingswijze

De sjalotjes fruiten en het gehakt rul bakken. De klein gesneden groenten even erbij bakken. Het blikje tomatenpuree toevoegen en de kruiden naar smaak. Nu ook eventueel de knoflook en de wijn. De saus in de uitgeholde stokbroden doen en wat geraspte kaas erover. Het bovenkantje van de broden er weer bovenop, en het gehele produkt nog even in de oven tot de kaas gesmolten is. Het kan ook makkelijk van tevoren bereid worden en weer helemaal opgewarmd worden in de oven.

### Serveertips

Wat extra kaas voor de liefhebber!