

Ingrediënten voor 4 personen

1 turks brood, scheutje olijfolie, 1 pond gehakt, 1 theelepel chilipoeder, 1 theelepel italiaanse keukenkruiden, zout, peper, 2 gesnipperde uien, 1 bakje champignons, 1,5 ons geraspte kaas, 2 teentjes knoflook

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Turks

Smaak: Hartig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gevuld Turks Brood

Een lekker en gemakkelijk te bereiden recept.

Hulpmiddelen

Oven, aluminiumfolie

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden

Bereidingswijze

Verwarm de olie in een koekenpan. Rul het gehakt, voeg de gesneden uien en champignons toe en daarna de diverse kruiden. Roer alles goed door. Laat 10 minuutjes pruttelen. Snijd het brood plat doormidden. Leg de onderste helft op een groot stuk aluminiumfolie. Doe het vleesmengsel op het brood en strooi hier de kaas over. Leg de bovenkant erop en pak het geheel in de aluminiumfolie. Verwarm het brood een half uur in de oven.

Serveertips

Frisse salade