

GEHAKTVULLING



Vorbereiding : 12 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- 900 g vlees - 6 el Melk - 2 Ui - 150 g Broodkruim - 3 Knoflookteentjes - 10 Takjes peterselie

1. Laat het broodkruim weken in de lauwe melk.
2. Schil de knoflook en de ui. Was en droog de peterselie. Verwijder de kiem uit de knoflookteentjes. Snijd de ui en knoflook in vieren. Doe alles in de kom met het metalen mes. Druk 3 à 4 keer op PULSE.
3. Snijd het vlees in grove stukken en voeg het toe in de kom. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg dan het uitgeknepen broodkruim, een beetje tomatenpulp, de paprikapoeder en zout en peper toe.
4. Druk 4-5 keer op PULSE om een homogeen mengsel te krijgen. Maak dit verderop smaak.
5. Vul de tomaten met het gehaktmengsel en zet de kapjes er weer op. Leg de gevulde tomaten in een ovenschotel en begiet ze met olijfolie.
6. Zet de schotel gedurende de in de tabel opgegeven tijd in de oven.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

