

# GEVULDE TOMATEN



---

**Vorbereiding :** 30 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4-6 personen

- 8 Tomaten - 100 g Broodkruim - 2 Knoflookteentjes - 5 Takjes peterselie - Zout, peper - 450 g Vlees - 4 el Melk - 1 Ui - 1 tl Paprikapoeder -

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Was de tomaten. Snijd de kapjes op een derde vanaf de bovenkant. Schep ze leeg met vel laag keukenpapier om overtollig vocht te laten uitlekken.
3. Laat het broodkruim in de lauwe melk weken.
4. Pel de knoflook en de ui. Was en droog de peterselie. Snijd de ui en knoflook in vieren. Doe alles in de kom met het metalen mes. Druk 3 à 4 keer op PULSE.
5. Snijd het vlees in grove stukken en voeg het toe aan de inhoud van de kom. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg dan het uitgeknepen broodkruim, een beetje tomatenpulp en de paprikapoeder toe en breng het geheel op smaak met zout en peper.
6. Druk 4 à 5 keer op PULSE om een homogeen mengsel te krijgen.
7. Vul de tomaten met het gehaktmengsel en zet de kapjes er weer op. Leg de gevulde tomaten in een ovenchaal en besprenkel ze met een beetje olijfolie.
8. Zet de schotel de in de tabel opgegeven tijd in de oven.

**Tip van de chef :**

Heerlijk met rijst.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■