

Gevulde Paprika

5 personen

5 Paprika's

400 gram rundergehakt

1 ui

2 teentjes knoflook

3 stengels bleekselderij

1 prei

1 grote winterwortel

½ bakje champignons

peterselie

gehaktkruiden

ketjap

paprikapasta/paprikapoeder

1 klein blikje tomatenpuree

1 blik tomatenblokjes

4 grote tomaten

Paprika's blancheren (2 minuten in kokend water)

Rijst voor 5 personen koken.

Gehakt rul bakken met de knoflook en gehaktkruiden, ui en knoflook erbij bakken

De groenten fijn snijden en er door bakken.

Ketjap en paprikapasta, peterselie en tomatenpuree en tomatenblokjes erbij.

Met bouillonblokjes op smaak brengen.

Dit mengsel gaar laten worden

Oven voorverwarmen, 180 graden,

Paprika's vullen met de gehaktsaus en afsluiten met dekseltje.

Tomaten in vieren snijden en naast de paprika's leggen

In de oven 25 minuten