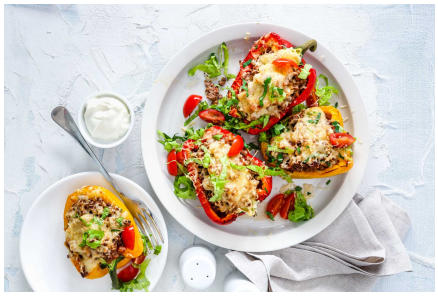
# Gevulde paprika met Limburgs gehakt en kaas



## Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|---|---|
| 2 | Paprika |
| 1 | Ui |
| 1 teentje | Knoflook |
| 200 g | Gehakt |
| 2 eetlepels | Olijfolie |
| 2 eetlepels | Tomatenpuree |
| snuifje | Peper |
| snuifje | Zout |
| 150 g | Geraspte kaas |
| een handvol | Kerstomaten |
| een handvol | Sla |

---

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Was de paprika's en snijd ze middendoor. Haal de zaadlijsten eruit. Snipper de ui en pers de knoflook.
3. Verhit de olijfolie in een braadpan en stoof de ui glazig. Voeg de knoflook en het gehakt toe en bak tot het lichtbruin kleurt. Meng de tomatenpuree erdoor en laat nog even sudderen. Kruid goed af met peper en zout.
4. Leg de paprika's op een bakplaat en vul ze met het gehaktmengsel. Strooi er de kaas over en zet 20 minuten in de oven.
5. Was ondertussen de kerstomaten en sla. Halveer de tomaten en snipper de sla.
6. Haal de paprika's uit de oven en garneer met de kerstomaten en sla. Lekker met wat rijst of quinoa!