

# Gevulde paprika met gehakt 2

## Ingrediënten voor 4 personen

- 4 groene paprika's
- 2 uien, fijngesnipperd
- 1 groot blik tomatenvlees in blokjes (800 gram)
- 600 gr gehakt
- 2 teentjes knoflook uit de pers
- enkele druppels tabasco
- snuifje zout
- 1 koffielepel gedroogde provençaalse kruiden
- 2 eetlepels paneermeel
- 6 eetlepels olijfolie

## Bereiding

1. Snijd ongeveer 2cm onder het steeltje van de paprika's een kapje af, verwijder de zaadjes en leg de kapjes opzij.
2. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika's.
3. Meng het gehakt met de fijngesnipperde ui + knoflook + tabasco + zout + provençaalse kruiden + paneermeel.
4. Vul elke paprika met gehakt.
5. Verwarm de oven voor op 220°C.
6. Meng het tomatenvlees met de olijfolie, breng op smaak met peper en zout.
7. Giet de tomatensaus in een ovenschotel en schik hierin de gevulde paprika's met gehakt.
8. Plaats de schotel in de oven gedurende 30 minuten op 220°C.