



Witlof gevuld met pittig gehakt

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 200 g gehakt
- 🍳 1 paprika
- 🍳 1 rode ui
- 🍳 4 witlof
- 🍳 2 el citroensap
- 🍳 2 tenen knoflook
- 🍳 1 tl sambal
- 🍳 4 el sojasaus
- 🍳 handje cashewnoten
- 🍳 125 g champignons
- 🍳 handje geraspte kaas
- 🍳 verse peterselie

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Snipper de ui en knoflook fijn en bak in een koekenpan met een klein beetje olie.
3. Snijd de paprika en champignons in kleine blokjes en voeg toe aan de pan.
4. Doe ook het gehakt erbij en bak een paar minuutje mee.
5. Kook ondertussen de stronken witlof in een pan met het citroensap 3 a 4 minuutjes.
6. Haal uit de pan en laat goed uitlekken.
7. Halveer de witlof en snijd het harde binnenste stuk eruit.
8. Voeg de sojasaus en sambal, naar smaak, toe aan het gehaktmengsel en roer er doorheen.
9. Hak de cashewnoten grof en schep ook door het mengsel.
10. Leg de gehalveerde witlof in een ovenschaal.
11. Schep het gehaktmengsel er royaal op.
12. Bestrooi met kaas en zet 15 minuten in de oven.
13. Garneer de gevulde witlof voor het serveren met wat verse peterselie.

TIP: Deze gevulde witlof is eventueel lekker met wat aardappelpuree of rijst.

BRON: leukerecepten.nl

