

## **GEVULDE COURGETTE MET GEHAKT**

Voor 4 personen:

4 courgettes  
100 gr gemalen kaas  
10 gele kerstomaatjes  
olijfolie  
peper en zout

### **Voor het gehaktmengsel:**

500 gr gehakt naar smaak (gemengd of kip)  
1 rode paprika, in blokjes  
1 bol mozzarella  
1,5 kl kippenkruiden of satékruiden  
0,5 kl cayennepeper  
1 tl paprikapoeder  
2 el tomatenpuree  
peper en zout

### **Werkwijze**

Snijd de 4 courgettes overlangs doormidden.

Hol ze uit met een lepel.

Leg de halve uitgeholde courgettes op een bakplaat, kruid met peper en zout en besprenkel met olijfolie.

Plaats ze 15 minuten in een op 180 gr C voorverwarmde oven.

Maak ondertussen het gehaktmengsel van

500 gram gehakt, 1 rode paprika in blokjes, 1 bol Mozzarella in blokjes, 1,5 kl kippen- of satékruiden (naargelang welk gehakt je neemt) 0,5 kl cayennepeper, 1 kl paprikapoeder, 2 el tomatenpuree en wat peper en zout.

Haal de courgettes uit de oven en vul ze op met het gehaktmengsel.

Bestrooi met 100 gram gemalen kaas en leg er nog wat (gele) kerstomaatjes bovenop.

Zet de schotel terug in de oven voor ong<. 35 minuten tot de kaas mooi gekleurd is.