

Gevulde uien

8 grote uien

250 gram gehakt

½ rode paprika

100 gram champignons

½ theelepel paprikapoeder

4 deciliter groentebouillon

paneermeel

zout en peper



Pel de uien, snijd van de bovenkant een kasje af.

Kook ze 10 minuten in een pan met ruim water.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Hol de uien uit met een lepel tot op de buitenste 2 lagen.

Snijd de paprika, uitholsel van de ui en champignons in kleine stukjes.

Doe alles in een kom, voeg gehakt, paneermeel, paprikapoeder, zout en peper toe en meng goed.

Vul de uien met het gehaktmengsel.

Schenk de bouillon in een ovenschaal en zet de uien erin.

Bak het gerecht in de oven in 30 minuten gaar.