



KETO LASAGNE PAPRIKA

INGREDIËNTEN

- 2 grote paprika's
- 500g gehakt
- 1 ui, in kleine stukjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 el boter
- 250 ml tomatensaus
- Zout en peper naar smaak
- Italiaanse kruiden naar smaak
- 4-6 eetlepels roomkaas
- 1 handvol geraspte mozzarellakaas
- Verse of gedroogde peterselie om te garneren

VOORBEREIDING: 20 MIN
KOOKTIJD: 20 MIN
TOTALE TIJD: 40 MIN

INSTRUCTIES

1. *Snijd de paprika's doormidden en haal de zaadjes eruit.*
2. *Bereid het gehakt voor: smelt in een pot de boter op middelhoog vuur en fruit de ui en knoflook. Voeg het gehakt toe wanneer de ui glazig wordt. Verdeel het vlees en voeg de tomatensaus, zout en peper en Italiaanse kruiden toe. Laat even sudderen.*
3. *Als het vlees klaar is, verwarm je de oven voor op 210 C en leg wat bakpapier op een bakplaat.*
4. *Vul de paprika met het vlees en smeer een eetlepel roomkaas erover. Strooi er wat mozzarella over en bak ze ongeveer 20 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin begint te worden.*
5. *Garneer met wat verse of gedroogde peterselie.*