

Gevulde ui met Brugge Apero Mosterd/Fenegriek

Ingredienten:

- 4 uien van elk ongeveer 250 g
- 150 g Brugge apero kaas
- 1 ei
- 150 g filet américain
- 150 g kalfsgehakt
- 15 g broodkruim
- 25 g boter Dixmuda of Nazareth
- peper en zout

Bereiding:

1. Pel de uien en hol ze uit, houdt de hoedjes apart.
2. Snijdt de Brugge Apero in zeer fijne reepjes
3. Het binnenste van de ui snij je zeer fijn en meng in een kom met het ei, de américain, het gehakt, de Brugge Apero kaas, het broodkruim, peper en zout
4. Vul de ui met het mengsel en zet in een gesloten ovenschaal zonder de hoedjes, met de boter en laat 30 min bakken bij een temperatuur van 200°C
5. Zet de hoedjes erop en nu zonder deksel nog eens 15 min in de oven zetten bij een temperatuur van 200°C

Smakelijk!

4 personen
75 min
Hoofdgerecht
3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/gevulde-ui-met-brugge-apero-mosterdfenegriek>