

Gehakt prul voor op brood, friet, hamburger of witte rijst.

Wat heeft u nodig?



Een kilo gehakt (afhankelijk van het aantal eters)

4 uien heel fijn gesneden

Doosje champignons heel fijn gesneden

Tomatenpuree (10 gram)

Mespuntje chilipoeder en zoete sambal

Gehakt rul maken en bakken.

Uien en champignons klein snijden en in 10 minuten op laag gas bakken.

Daarna door elkaar roeren met toevoeging van de tomatenpuree.

Het geheel op smaak brengen met chilipoeder en sambal.

Lekker op brood of broodje.

Broodje even in de oven (3 minuten) doorsnijden en de gehakt prul tussen het broodje doen.

Ook lekker op een hamburger, frikandel, of gewoon bij de friet.

Eet smakelijk.