



## ui gevuld met lamsgehakt

### Ingrediënten

- \* 4 middelgrote uien
- \* 150 gram lamsgehakt
- \* 2 dl lamsfond
- \* 100 gram gemalen pecorinokaas
- \* paneermeel
- \* boter
- \* grof zeezout
- \* peper

### Bereidingswijze

- \* verwarm de oven voor op 90 graden Celsius
  - \* zet de uien op een bakplaat, bestrooi met zeezout en plaats deze gedurende 8 uur in de oven
  - \* kruid het lamsgehakt met peper en zout en bak rul
- 

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

- \* stooft de spinazie in de boter
  
- \* snij de hoedjes van de uien en haalde uien leeg
  
- \* plet de pulp en mix met de lamsfond, laat inkoken en meng het lamsgehakt eronder
  
- \* vul de uien met een laagje spinazie en de uienpulp met lamsgehakt
  
- \* strooi wat paneermeel en pecorino erover en gratineer de uien onder de grill tot de kaas begint te smelten
  
- \* zet het hoedje erop en serveer

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014