



Thermomix Quinoa ovenschotel

Ingrediënten

- 200 gr emmentaler
- 2 teentjes knoflook
- 2 rode uien
- 650 gr gehakt
- 1 eetlepel currypoeder (zachte)
- 1 eetlepel paprikapoeder (zachte)
- 2 gele paprika's
- 1 courgette
- 200 gr quinoa
- 10 gr olijfolie
- 700 gr tomatenpassata
- Peper en (kruiden)zout

www.alleskunner.be



Instructies

- Voeg de 200 gr emmentaler kaas toe in blokjes, **15 sec/snelheid 10**. Haal uit zet opzij
- Voeg 2 teentjes knoflookteentjes toe **3 sec/snelheid 7**. Schraap naar beneden
- Voeg 2 rode uien toe **5 sec/snelheid 5**
- Voeg 650 gr gehakt toe + peper+ kruidenzout + 1 eetl currypoeder (zachte) en 1 eetl paprikapoeder (zachte)
- **2 min /deegfunctie**
- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Voeg het gehakt toe aan de ovenschotel (gehakt zal straks bakken in oven)
- Voeg in de mengbeker (zonder mengbeker te reinigen) 2 gele paprika's (zonder pitjes, in grove stukken) **2 sec/snelheid 5**, haal uit verdeel de varomaschaal
- Zonder mengbeker te reinigen, voeg 1 grote courgette toe (in grove stukken met schil) **2 sec/snelheid 5**, verdeel over de varomaschaal
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 200 gr (gespoelde) quinoa toe + 10 gr olijfolie **3 min/ varoma/linksomdraai/ snelheid 1**
- Voeg 400 gr warm water toe **5 min/varoma/linksomdraai/ snelheid 1**
- Voeg nu de varomaschaal toe **10 min/varoma/linksomdraai/ snelheid 2**
- Verdeel de groenten over het (rauwe) gehakt, daarop de helft van de tomatenpassata, de quinoa, vervolgens de andere helft van de tomatenpassata tenslotte de emmentaler kaas
- Zet voor 30 min in oven
- Serveer