



Ďábelské topinky

Duivels brood

2 el. olijfolie
1 ui
2 - 3 rode Spaanse pepers
1 rode paprika
300 gr. rundergehakt
1 blik tomaten
1 tl. vegeta
8 dikke sneden stevig bruin brood
5 tenen knoflook
200 gr. Emmenthaler (of een andere harde kaas)
olie om te frituren

Snipper de ui. Haal de zaadlijsten uit de pepertjes en snij ze in dunne reepjes. Doe zo ook met de paprika. Bak de ui samen met de pepertjes en de paprika in 2 – 3 el. olijfolie tot ze glazig wordt. Dan gaat het gehakt erbij, plus de theelepel vegeta (of instant-bouillon). Rul het met een houten lepel tot het mooi goudbruin kleurt. Roer er dan het blik tomaten door. Maak de tomaten met de lepel klein tegen de rand van de pan. Laat het met een deksel schuin op de pan een half uurtje zachtjes pruttelen, tot de olie zich van de tomatensaus scheidt. Rasp er een teen knoflook boven en zet het vuur uit.

Bak de sneden bruin brood in een laagje hete olie aan beide kanten goudbruin. Wrijf ze in met gehalveerde tenen knoflook en kruid ze met een beetje zout. Schep op iedere boterham een flinke lepel van het vleesmengsel en bestrooi het rijkelijk met geraspte kaas.