

Goed gevulde Oosterse stromboli

Bereiding:

- Meng je kaas en amandelmeel en roomkaas door elkaar en stop dit mengsel voor 2 minuten in de magnetron op de hoogste stand. Na 2 minuten goed doorroeren en nogmaals 2 minuten in de magnetron.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Klop ondertussen de eieren los met alle kruiden, het kaasmengsel, het bakpoeder en kneed tot een zacht kneedbaar deeg.
- Meng het gehakt met het geweldige zakje nasi groenten, ei en sambal tot een goed kleverig deeg.
- Rol het brooddeeg uit tot een grote plak en leg het gehakt in het midden als een grote worst neer en snijd aan beide zijde het deeg met een mes in dunne stoken (2 cm) tot aan de vulling. Check dat je aan beide kanten evenveel stroken hebt en snijd de stroken iets schuin zodat ze later makkelijker over elkaar te vouwen zijn. Begin aan één zijde en vouw de eerste strook over de vulling. Leg daarna een stook van de andere zijde over het eerste strookje deeg. Herhaal dit totdat je de hele deegrol gedaan hebt. Druk de voor en achterzijde wat dicht zodat de vulling er niet zo makkelijk uit kan lopen.
- Bestrijk de bovenkant van de stromboli met wat geklopt ei en plaats in het midden van de oven op een stuk bak papier.
- Schuif de rol in de oven en bak ca 25 minuten totdat hij mooi bruin is.

Eet smakelijk!

Wil je meer inspiratie over koolhydraat- arme recepten ga dan naar de website van [deman-foodandweight](https://deman-foodandweight.nl)

Ingrediënten

- 400 gram gemalen mozzarella kaas
- 100 gram gemalen jonge kaas
- 250 gram amandelmeel
- 6 eetlepels roomkaas
- 4 eieren (1 om je broodjes mee te bestrijken)

- peper
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 3 theelepels bakpoeder
- Ingrediënten voor de vulling:
- 500 gram rundergehakt
- 1 zakje gedroogde nasi groenten
- sambal
- 1 ei