



Hoofdgerechten

Gehaktbrood met hardgekookt ei

Voor 6 personen.

Ingrediënten

800 gram kippengehakt
300 gram kalfsgehakt
4 eetlepels paneermeel
1 1/2 eetlepels mosterd
2 eetlepels ketchup
4 eieren (hardgekookt)
2 lookteentjes
1 ei (rauw)
1 ui
4 eetlepels provençaalse kruiden
boter
peper
zout

Fan van vogelnestjes? Dan is dit een leuke afwisseling. Het ziet er niet alleen leuk uit, maar is nog lekker ook. Perfect om een grotere groep mee te bekoren! En voor de meatlovers: je kan het gehaktbrood ook bekleden met spek net voor je het in de oven schuift. Succes gegarandeerd!

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200° C. Pen en snipper de ui en de knoflook. Meng beide gehaktsoorten in een ruime kom met de ui, het rauwe ei, knoflook, ketchup, mosterd en kruiden. Kruid met peper en zout.

Voeg daarna beetje bij beetje het paneermeel toe en blijf ondertussen goed kneden/mengen. Wanneer het gehakt goed stevig is, heb je genoeg paneermeel toegevoegd.

Vul een met boter ingevette cakevorm met 1/3 van het gehaktmengsel. Druk er de gepelde, gekookte eieren in en bedek met de rest van het gehakt. Zorg ervoor dat de eieren goed bedekt zijn met gehakt en druk het gehakt aan de bovenkant en zijkant een beetje aan.

Bak het brood in ongeveer 50 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Lekker met opgebakken patatjes en een salade. Maar ook koud heel lekker tussen de boterham!

Keukenbenodigdheden

Oven

Cakevorm

