

## Ingrediënten voor 4 personen

1 prei zout,peper 1 kleine ui  
600gr.gehakt 1/2  
tl.kruidnagelpoeder  
2el.tomatenketchup 1 ei 2  
beschuiten 4 el.geraspte oude  
kaas

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## gehaktbrood

Gehaktbrood met prei en kaas( ZONDER BESCHUIT GESCHIKT  
VOOR HET ATKINS DIEET)

### Hulpmiddelen

Mengkom en ovenschotel

### Vorbereiding

Prei wassen en in ringen snijden.In 5min. met weinig water en zout koken.Afgieten en uitlekken.Ui snipperen.In kom doen:ui,gehakt,zout,peper,kruidnagelpoeder en tomatenketchup.Ei erover breken.Beschuiten erboven verkrumelen.Goed mengen.Tot dikke plak vormen.In midden prei verdelen.Kaas erover verdelen.Gehakt eromheen vouwen.Goed aandrukken.Gehaktbrood in ovenschotel leggen.Tot gebruik in koelkast.

### Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 200 C. In midden van de oven gehaktbrood in 45 min. bruin en gaarbakken.

### Serveertips

Groentetip:spruitjes