

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram rundergehakt - 1  
bolletje mozzarella - 2 tenen  
knoflook - 2 sjalotjes -  
cayennepeper - 4 eetlepels  
tomatenketchup - zout - 2 eieren  
- 4 eetlepels paneermeel - 100  
gram paneermeel

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

## Meatloaf

### Bereidingswijze

Maak het gehakt los met een vork. Snijd de mozzarella klein. Hak de knoflook en de sjalotjes fijn en meng deze ingredienten door het gehakt. Kruid het met cayennepeper, tomatenketchup en wat zout. Klop de eieren los en meng ze samen met het paneermeel door het gehaktmengsel. Vul een ingevette tulband of een cakevorm met het gehaktmengsel en druk het goed aan. Dek het gehakt af met het ontbijtspek. Bak het meatloaf gedurende 45 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven. Dek het de eerste 20 minuten af met folie, zodat het niet te donker kan worden.

### Serveertips

Lekker met een mosterdsaus!