

Ingrediënte

250 g ontbytspek - 1 ui, gekap -
20 g botter - 250 g
hoenderlewers(kippenlever) - 250
g gemaalde
beesvleis(rundergehakt) - sout en
peper na smaak - 410 g
perskeskywe(perziken),
gedreineer - 50 g vars
broodkrummels - 20 ml fyn
gekapte pietersielie - 1 eier,
geklits - 4 ontbeende
hoenderborsheltes (kipfilet)

Tijd: > 1 uur
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

LEVER EN PERZIKENBROODJIE

Lewer en perske-broodjie

Bereidingswyse

Voorverhit die oond tot 180? C en smeer ?n broodpannetjie en voer dit uit met die spekvleis, hou die wat oorbly. Braai die ui in die botter tot sag en laat afkoel. Meng die hoenderlewers en oorblywende spek met die ui en maal dit saam in ?n voedselverwerker. Voeg die maaltvleis by en geur met die sout en peper. Kap die perskeskywe in stukkes en voeg dit by die maaltvleismengsel. Voeg ook die broodkrummels, pietersielie en eier by. Meng alles saam met ?n groot vurk. Skep die helfte van die vleismengsel in die bereide pan. Sny die hoendervleis in stukkes en plaas dit bo-oor die vleismengsel. Skep die oorblywende vleismengsel bo-op. Bak die broodjie 1 uur lank of tot gaar. Laat afkoel en plaas liefst ?n rukkie in die vrieskas voor dit gesny word.