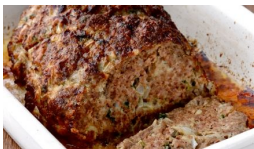


Ingrediënten voor 4 personen

1 kg gehakt, gemengd 3 sneetjes wit brood 2 uien (fijngehakt) 50 g bakboter 1 el peterselie peper en zout zout nootmuskaat 1 teentje knoflook 1 ei

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Grootmoeders vleesbrood

Lekker warm maar ook koud smaakt het top !

Bereidingswijze

-Laat het brood in melk weken en knijp vervolgens lichtjes uit. -Hak de ui, knofl ook en peterselie fijn. -Fruit de ui goudgeel in de boter. Voeg het brood, de peterselie, peper en zout en wat nootmuskaat en knoflook toe. Laat even fruiten. -Neem de pan van het vuur en roer er het losgeklopt ei door. -Kneed dit mengsel door het gehakt tot een homogene massa en vorm er een enigszins langwerpige brood mee. -Leg het gehaktbrood in een vuurvaste schaal en overgiet met een klontje gesmolten boter. -Schuif in een NIET voorverwarmde oven en stel de temperatuur op 200 graden in. -Wanneer deze temperatuur bereikt is, laat een half uur bakken. -Verminder vervolgens de temperatuur tot 150 graden en laat nog een half uur verder garen.

Serveertips

Tip van uw Keurslager: -Door verse tuinkruiden (kervel, bieslook, dragon, verse koriander,...) bij het gehaktmengsel te voegen, krijgt dit recept een heel aparte smaak. -Ook het toevoegen van gekookte en fijngesneden groenten is het proberen waard.