

Ingrediënten voor 6 personen

Voor het gehaktbrood: 1 kg gehakt 1 geraspte uit 1 ei 2 eetlepels paneermeel 2 teentjes knoflook 1 takje rozenmarijn (in stukjes). Voeg er ook wat zout en peper aan toe. Voor de mummificatie heb je nodig: ketchup, pikante saus, 2 gele tomaten (ogen), geblancheerde amandelen (gebruik ze als tanden) 1 pakje spek. aalbessengelei melk sausbinder

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



Mummy meatloaf (gehaktbrood)

Pittig mummy gehaktbrood met een bloederige saus ! Geef er aardappelpuree bij !

Bereidingswijze

-Meng het gehakt met de rest van de ingrediënten en plaats het in een ovenschotel. -Vorm het vlees tot een gezicht, met inkepingen voor de ogen en een open mond. De amandelen plaats je als tanden in de mond. -Bestrijk het gehaktbrood vervolgens met ketchup (gemengd met pikante saus). - plaats de gele tomaten in de oogholtes. -Als je blij bent met je creatie, plaats je het brood ongeveer 20 minuten in de oven op 200°C. -Voeg dan een bodempje water toe aan de schotel " dat kan je later gebruiken voor de saus " en laat het nog 10 tot 15 minuten koken. -Voor de saus kan je vervolgens het vocht uit de ovenschotel in een pan gieten en verder opwarmen. -Door sausbinder, melk en rode aalbessengelei toe te voegen, maak je een bloederige saus voor bij je gehaktbrood! Serveer je mummy met aardappelpuree en smakelijk!