

Ingrediënten voor 4 personen

450 gr mager rundergehakt,
kalkoen of kip 50 gr ui,
gesnipperd 45 gr groene paprika,
fijngesneden 0,5 dl tomatensaus
1 geklutst ei 100 gr fijngesneden
champignons 120 gr jonge kaas,
in blokjes 2 sneeen brood, in
kleine stukjes 0,5 tl chilipoeder
0,75 dl chilisaus

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gehaktbrood

Alhoewel er al gehaktbrood bij mijn recepten staat, wil ik deze toch graag toevoegen. Experimenteer met een combinatie van gemalen vlees, kruiden, vulling en smaakmakers tot je je eigen persoonlijke recept vindt - je kunt een gehaktbrood gewoon niet verpesten! Deze versie met kaas druipt letterlijk van de kaas en is heerlijk op brood. Je kunt dit mengsel ook gebruiken als vulling voor paprika's, kool, of zelfs tomaten en courgette. Van hetzelfde gehaktmengsel kun je lekkere gehaktballen maken door 1 dl jus over de gehaktballen te gieten en ze vervolgens afgedekt een uur in de oven te braden op 180 C.

Bereidingswijze

Meng alle ingredienten behalve de chilisaus en vorm tot een brood in een bakvorm. Schep chilisaus over het brood en bak 1 uur op 180 C.

Serveertips

Bron: Lekker wijntje.