



Gehaktbrood

Hoofdgerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

500 gram gehakt half om half
1 eetlepel gehaktkruiden+ wat
zout
2 eieren
50 - 60 gram paneermeel (of
broodkruim of panko)
boter

Bereiding

Alle ingrediënten mengen maar begin met de helft van het paneermeel. Het gehaktmengsel mag niet te droog zijn. Toevoegen kan altijd, wegnemen niet meer.
Maak een ronde of ovale vorm van het gehakt.
Doe in een licht ingeboterde, dek af met aluminiumfolie.
Maak twee gaatjes in het folie en plaats in een matig warme oven (170 graden) voor 30 tot 40 minuten.

Notities

Recept voor gehaktbrood. Dit maak ik heel regelmatig omdat het zo gemakkelijk te bereiden is en het is ook heel handig om in de kleine koelkastvoorraad te hebben.. Je kunt het snel verwerken in de warme maaltijd maar je kunt het ook koud gebruiken als broodbeleg.

Foto's

GEHAKTBROOD
APPELJEU

