



Limburgs gehaktbrood

NODIG:

- 4 - 6 pers
- 60 minuten

- 500 gram gehakt
- 1 ei
- beetje melk
- 2 sneetjes boerenbrood, zonder korstjes of paneermeel
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 el mosterd
- 1 el appelstroop
- snufje nootmuskaat
- peper en zout naar smaak
- 2 eetlepels olijfolie

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Week het brood in een beetje melk en knijp het uit.
2. Meng het gehakt, ei, brood, ui, knoflook, mosterd, appelstroop, nootmuskaat, zout en peper in een grote kom. Kneed het geheel goed door elkaar.
3. Leg het gehaktmengsel in een ingevette broodvorm of op een ingevette bakplaat en vorm het in de gewenste vorm. Vet het gehaktbrood nog in met olijfolie en eventueel wat paneermeel.
4. Bak het gehaktbrood in ongeveer 45 minuten gaar. Haal het gehaktbrood uit de oven en laat het een paar minuten afkoelen voordat je het aansnijdt.



lekker
veel-
zijdig

WWW.BONAPETIT.NU