

# Gehaktbrood met olijven en walnoten, omwikkeld met spek

**4 personen**

**10 minuten voorbereiding**

**50 minuten gaartijd**

Een origineel gehaktbrood! De olijven zorgen voor een zuiderse toets en de walnoten geven het geheel een 'bite'! Het spekjasje maakt het geheel dan weer heel feestelijk!



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## INGREDIËNTEN:

- 800 gram gehakt
- 2 rode uien
- pakje paneermeel
- 2 eieren
- 250 gram gerookt ontbijtspek in dunne lapjes
- 160 gram olijven naar keuze
- 150 gram walnoten
- verse tijm en verse basilicum
- cakevorm voor in de oven

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snipper de rode uien fijn, en doe hetzelfde met de groene en zwarte olijven en de basilicum.
3. Rits de tijmblaadjes van hun stengel en doe ze samen met de ui en de olijven in een grote mengkom. Voeg hier ook de 2 eieren aan toe en meng alles door elkaar.
4. Hak de walnoten grof en doe ze mee in de mengkom.
5. Was je handen, voeg het gehakt toe aan de mengkom en meng alles goed door elkaar.
6. Gebruik het paneermeel om de juiste structuur te krijgen. We gaan het gehaktbrood in een cakevorm maken, dus het hoeft niet zo stevig te zijn als voor gehaktballen bijvoorbeeld.
7. Neem de cakevorm en leg een plakje spek half op de bodem en laat het met de andere kant uit de cakevorm hangen. Herhaal dit tot heel de cakevorm 'bedekt' is met speklapjes.
8. Neem het gehaktmengsel en vul de cakevorm, druk goed aan.
9. Vouw de speklapjes over de bovenkant van het gehaktbrood, wissel links en rechts af.
10. Gaar het gehaktbrood 50 minuten in de oven. Laat 10 minuutjes rusten.

## Smakelijk!