

Het makkelijkste vleesbrood

4 personen

1 uur en 10 minuten

Vleesbrood, één van dé klassiekers! Altijd lekker en de dag dag erna kan je de overschot (als die er al is) tussen je boterham leggen. We houden het in dit recept super eenvoudig, geen gestoofde ui, of brood en melk tussen het gehakt... Zo behouden we de pure smaak van ons overheerlijk en vers gedraaid gehakt!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 kilogram gemengd gehakt
- 4 eetlepels gehakte peterselie
- 1 ei
- peper en zout



 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Neem een grote mengkom, was je handen en meng de peterselie en het ei onder het gehakt. Kruid met peper en zout.
3. Maak een mooie broodvorm van het gehakt, of gebruik een cakevorm, en leg het in een diepe ovenschaal.
4. Gaar het gehaktbrood 1 uur in de oven op 180 graden.
Zet desnoods de laatste 5 à 10 minuutjes de grillstand op voor dat mooie korstje!
5. Serveer met kriekjes, appelmoes, ... en een gekookt patatje, puree, ...
Daar heeft elk gezin z'n eigen voorkeuren voor!

* Eet je je vleesbrood graag met gebakken aardappelen? Snij je aardappelen in partjes, kook ze beetgaar en giet af. Laat een stevige klont boter tussen de aardappelen smelten en schud met gesloten deksel de aardappelen wat door elkaar, zodat ze gaan 'blutsen'. Gaar ze nu verder in de oven, door het blutsen krijgen de aardappelen nu een perfect krokant gouden korstje!

Smakelijk!