

Gehaktbrood met ei



 Bereiden in: Cake blik

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 150 gr. brood, wit
- 1 rauw ei
- 1 rode paprika
- 2 bosuitjes
- 2 el. Peterselie, fijn hakken
- 700 gr. rundergehakt gehakt
- 8-10 plakjes bladerdeeg
- 5 stuks eieren

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Gehaktbrood met ei

Bereiding

- 1 Verwijder de korstjes en snijd het brood in grove stukken en leg die in een schaal
- 2 Klop het rauwe ei los met 1 el water, schenk dit over het brood en laat het even weken.
- 3 Snijd de paprika en de bosuitjes fijn en vermeng deze samen met de peterselie en het gehakt.
- 4 Knijp het overtollige vocht uit het brood en vermeng dit ook met het gehakt.
- 5 Breng het gehakt op smaak met peper en zout.
- 6 Leg twee plakjes bladerdeeg tegen elkaar in vier rijen onder elkaar en zorg dat de randjes elkaar net overlappen, rol er even met een deegroller over zodat de plakjes aan elkaar blijven plakken en u een grote langwerpige lap bladerdeeg krijgt.
- 7 Vet het cakeblik in en bedek de bodem van het blik met het midden van de bladerdeeglap, bekleed zo het hele blik en laat het restant over de rand hangen.

Wilt u er een krans van maken snij dat uit het bladerdeeg stroken die opgevuld met gehakt weer een slang kunnen vormen die tot een krans gelegd kan worden

- 8 Leg de helft van het gehakt op het bladerdeeg en leg de gekookte eieren erop.
- 9 ge not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-ee-n-ko-e-kopen.png
Vorm de rest van het gehakt om de eieren en bedek het gehakt nu met het overtollige bladerdeeg.
- 10 Nu het brood 45 minuten bakken in een oven met een temperatuur van 180 graden. Laat het gehakt brood afkoelen en snij er plakjes van.