




# Italiaans gehaktbrood



-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 75 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 kg grof runder gehakt, half-om-half kan ook is iets vetter
- 5 eieren
- 70 gr ciabattabrood, 2 à 3 sneetjes
- 230 gr zongedroogde tomaatjes
- 3 takjes peterselie
- 3 takjes tijm
- 1 el gedroogde oregano
- Peper en zout
- 200 gr ontbijtspek, in plakjes

## Voedingswaarde

- 

image not found

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

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Italiaans gehaktbrood



## Bereiding

- 1 De oven voorverwarmen op 200°C.
- 2 Maak 4 hard gekookte eieren. Houd 1 ei apart.
- 3 Het ciabattabrood fijn malen met een staafmixer. Snijd de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes, hak de peterselie fijn en ris de blaadjes tijm van de takjes.
- 4 Meng het gehakt met het overige ei, het brood, de tomaatjes, en de kruiden. Kneed goed door.
- 5 Bekleed een cakevorm met plakjes spek. Leg de plakjes spek dakpansgewijs. Een stukje van het plakje over de rand laten hangen.
- 3 Druk de helft van het gehaktmengsel in de cakevorm, leg de hardgekookte eieren in een rijtje in het midden van de vorm. Vul de rest van de cakevorm met het overige gehakt en vouw de plakjes spek over de bovenkant.
- 4 Bak het gehaktbrood in ca. 1 uur in het midden van de oven gaar. Haal de cakevorm uit de oven, giet het vet af en laat het gehaktbrood nog minimaal 15 min. rusten in de cakevorm.

## Serveren

Dit gehaktbrood is zowel warm als koud lekker. Als maaltijd ook heerlijk met een salade erbij.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)