

Gehaktbrood

Ingrediënten

1 kg rundergehakt
2 eieren
1 cup paneermeel
2 theelepel zout
1 theelepel piment
Knoflook (naar smaak)
Plakjes ham
Plakjes kaas
Bladspinazie
Plakjes ontbijtspek



Bereiding

Kneed het gehakt met de eieren, paneermeel en kruiden door (je kan natuurlijk naar je eigen smaak kruiden) Leg op een bakplaat een vel aluminiumfolie en druk daar het gehakt op uit. Het moet overal even dik zijn.

Beleg het gehakt met de plakken ham, daarop de kaas en vervolgens de spinazie. Hou de randen vrij. Rol met behulp van de aluminiumfolie de gehakt massa op tot een rol. Druk de zijkanten dicht met gehakt.

Leg nu dakpansgewijs het ontbijtspek op de aluminiumfolie. Leg de gehaktrol op het spek en rol de spek om het gehaktbrood. Bindt eventueel met rolladetouw. Pak het gehaktbrood in aluminiumfolie en laat hem een uurtje rusten in de koelkast. Bak de verpakte rol op 180 graden, 25 minuten in de oven.

Haal dan de aluminiumfolie eraf en bak nogmaals 25 minuten (of tot dat de kerntemperatuur 70 graden is) maar nu op 260 graden. Dit is om de spek knapperig te maken. Draai het gehaktbrood eenmaal om.

Laat even wat afkoelen alvorens aan te snijden.

Eet smakelijk.

(recept van Bien Tasty)

