



Voor de paasbrunch of het diner kun je een paar hardgekookte eieren in het midden van het gehaktmengsel doen.

Gehaktbrood van **kalfsvlees**



6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

1 kilo kalfsgehakt
1 bolletje mozzarella
10 zongedroogde tomaatjes
50 gram paneermeel
peper en zout naar behoefte
1 eetlepel paprikapoeder
nootmuskaat naar behoefte
bosje peterselie

Mozzarellabolletjes hebben een heerlijk frisse en zachte smaak. De echte mozzarella wordt van melk van de waterbuffel gemaakt.

BEREIDINGSWIJZE

- Doe het kalfsgehakt in een ruime kom, voeg de paneermeel, de peper en zout en de paprikapoeder en nootmuskaat toe, kneed alles door elkaar, goed stevig, enkele minuten lang. Dit zorgt voor binding en een stevige massa. Je kunt ook gekruid gehakt nemen, dat is makkelijker.
- Snij de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en voeg ze bij het gehaktmengsel. Kneed dit erdoor.
- De mozzarella wordt ook in hele kleine blokjes gesneden en dan door het gehaktmengsel gekneet.
- Als laatste voegen we de fijngesneden peterselie door het gehaktmengsel en kneden het tot alles goed vermengd is.
- Doe de gehaktmassa in een cakeblik en zet het in de oven op 180 graden, ongeveer een half uur tot drie kwartier.
- Laat het gehakt enigszins afkoelen en haal het uit het bakblik als het nog lauwwarm is.
- Dep het vet van de onderkant af en doe er vetvrij papier omheen. Laat verder afkoelen in de koelkast. Eet hem warm, of op kamertemperatuur met brood.

