

Winterse kost

Eigenlijk hou ik niet zo van de winter, die kou brrr niks voor mij. Gelukkig valt het nu nog aardig mee met de kou, maar wacht maar tot er sneeuw gaat vallen. Hopelijk blijft dat mooi dit jaar uit. Geef mij maar zomer. Toch zijn er bepaalde dingen wel fijn aan de winter. Denk aan thuis op de bank met een deken, warme chocolademelk drinken en film kijken. Of wegkruipen met een goed boek bij de verwarming.

Ik hou dan graag van winterse gerechten zoals erwtensoep, waar ik het recept als eens van deelde. Maar ik hou ook van stampot, zoals hutspot, rauwe andijvie stampot en boerenkool. Vandaag ga ik een recept delen wat niet speciaal een winter gerecht is, maar zo vreselijk lekker. Ik maakte pas gehaktbrood, deze was zeer geslaagd. Daarom wilde ik het recept met jullie delen.

Wat heb je nodig:

- 200 gram kaas
- 600 gram gehakt
- 1 ui
- 1 groene paprika
- 2 eieren
- 6 eetlepels paneermeel
- een zakje gehaktkruiden paprika

Voorbereiden:

Snijd de kaas in kleine blokjes. Snipper de ui en de paprika. Breek de eieren in een kom en voeg alle ingrediënten toe en meng alles door elkaar. Vorm van het mengsel een brood en doe dit in een cakevorm.

Bereiden:

Zet de gehaktbrood in een op 225 graden voorverwarmde oven. Schakel de oven na 15 minuten op 175 graden en laat het gehaktbrood daarna in 50 minuten gaar worden.

Snijd het gehaktbrood in plakken, wij aten hier nog aardappelsalade en stokbrood bij.



Hebbe

n jullie weleens gehaktbrood gegeten?