



Mediterraans gehaktbrood met olijven, Italiaanse kruiden en tomatensaus

1 BROOD

🕒 20 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 sneetjes oud witbrood
- 🍴 2 middelgrote eieren
- 🍴 100 g koelverse tapenade van zongedroogde tomaten
- 🍴 750 g kalfsgehakt
- 🍴 120 g groene olijven met piment
- 🍴 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1 ui
- 🍴 2 el traditionele olijfolie
- 🍴 1 pak basistomatensaus



MATERIAAL: keukenmachine, bakplaat met bakpapier, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Verkruiemel het brood in de keukenmachine en meng het met de eieren en de helft van de tapenade door het gehakt.
3. Snijd de olijven in plakjes.
4. Meng de kruiden, olijven, peper en zout door het gehakt.
5. Pers de knoflook erboven.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg het gehakt erop.
7. Vorm een "brood" van het gehakt.
8. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak het gehaktbrood in ca. 1 uur bruin en gaar.
9. Dep tussendoor het vet weg met keukenpapier.
10. Snipper ondertussen de ui.
11. Verhit de olie in een pan en bak de ui 2-3 minuten zachtjes.
12. Meng tomatensaus en de rest van de tapenade erdoor.
13. Saus nog 2 minuten doorwarmen.
14. Haal het gehaktbrood uit de oven, laat even rusten en snijd in plakken.
15. Verdeel de plakken over de borden en schenk de tomatensaus erover.

TIP: Lekker met: pasta en een groene salade.

TIP: Het gehakt brood is ook koud lekker, als snack of broodbeleg.

BRON: ah.nl