



Thermomix gehaktbrood met een twist

Ingrediënten

- 700 gr gehakt
- 1 ui
- 1 paprika
- 1 wortel
- 100 gr melk
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel worcestershire-saus
- 1 eetlepel ketchup
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel peper
- 10 takjes peterselie
- 3 eieren
- 2 sneetjes (oud) brood
- snuifje nootmuskaat
- Italiaase kruiden naar keuze



Instructies

- Doe water in de mengbeker 400 gr en plaats het kookmandje in positie, leg er 2 eieren in. Stoom 14 minuten/ varoma / snelheid 1.
- Verwijder het kookmandje onmiddellijk met behulp van de spatel en plaats het kookmandje met de eieren onder koud stromend water om het koken te stoppen. Zet opzij.
- Verwarm de oven op 180 graden.
- Schil de wortel en snij in grove stukken, ontpit de paprika en snij in grove stukken.
- Droog de beker even uit. Doe de ui, brood , petersie, paprika en wortel in de mengbeker hak 3 seconden/snelheid 7
- Voeg nootmuskaat, melk, mosterd, worcestershire-saus, wat italiaanse kruiden naar keuze, ei, zout en peper in de mengbeker 30 seconden/snelheid 2
- Voeg het gehakt toe 2 minuten/deegfunctie.- Vet een vorm in. Doe de helft van het vleesmengsel in de vorm. Pel de hardgekookte eieren en leg deze op op eht vleesmengsel. Bedek met de rest vna het gehaktbroodmengsel. Duw stevig aan en egaliseer.
- Plaats in de oven en bak gedurende 40 tot 50 minuten in een voorverwarmde oven.