



Thermomix Gehaktbrood

Ingrediënten

- 1000 gr rundsgehakt
- 1 ui
- 10 takjes verse platte peterselie
- 1 el olie voro het invetten van de bakvorm
- 3 sneetjes brood, in stukken gescheurd
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 ei
- 250 grmelk
- 2 theelepeles mosterd
- 1 eetlepel Worcestershire-saus
- 25 gr tomatensaus
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper

www.alleskunner.be



Instructies

- - Verwarm de oven voor op 180 graden
- Doe ui, peterselie en brood in de mengbeker, hak 3seconden/snelheid 7
- Voeg nootmuskaat, melk, mosterd, Worcestershire-saus, tomatensaus, ei, zout en peper toe, 30 seconden/snelheid 2
- Voeg gehakt toe, 1 minuut/deegfunctie
- Vet ondertussen de vorm in met olie
- Breng het mengsel over in de ingevette bakvorm en druk het stevig aan. Plaats het in de voorverwarmde oven en bak 30minuten op 180 graden.
- Serveer, smakelijk!