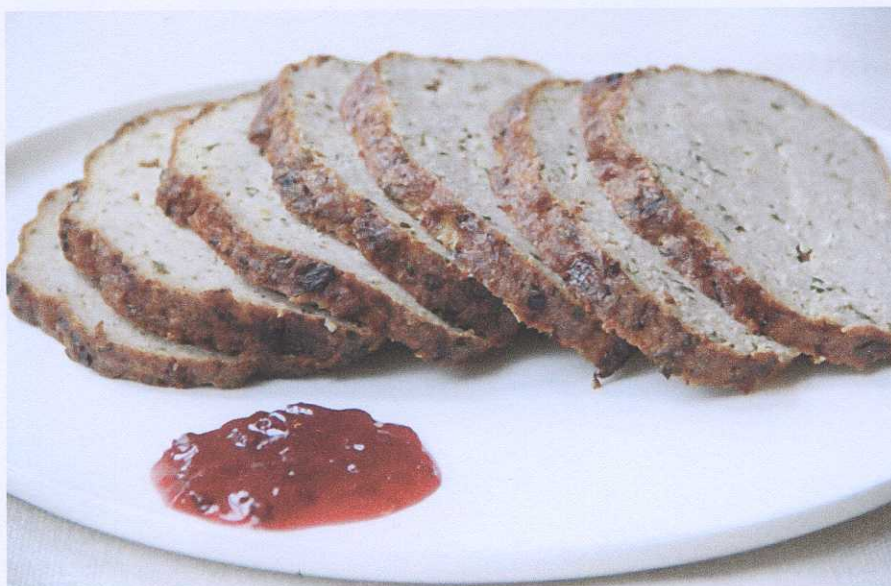


And I never had a meatloaf looking any better than you did!

DECEMBER 3, 2014 DOOR TESSA KNAEPS



Een gehaktbrood of een vleesbrood, stond al lang op mijn “to make” lijst, het doet me terug denken aan mijn kindertijd.

Het is supermakkelijk en erg smaakvol om te maken en je scoort er ook bij de kids mee. Als je het de oven op iets lagere temperatuur zet, blijft het heerlijk sappig.

Ik heb het gereserveerd met de [Ardense uienkonfijt van Didden](#), heerlijk, past er erg goed bij!

Nodig?

- 1,2 kg gemengd gehakt (Varken/Kalf)
- 20 gr. peterselie en bieslook, fijngehakt
- 2 sjalotten
- 2 eetlepels paneermeel
- 1 ei
- Peper en zout
- Koffielepel boter
- [Ardense uienkonfijt van Didden](#)

Hoe?

- Zet de oven op 160°
- Snipper de sjalotjes
- Stoof gaar in boter en laat wat afkoelen
- Doe het gehakt in een grote kom
- Doe de peterselie, bieslook, ei, paneermeel, peper en zout erbij
- Meng goed onder elkaar
- Doe de sjalotten erbij
- Meng goed onder elkaar
- Maak er een broodje van
- Leg op een siliconen matje op een ovenplaat
- Zet 45 minuten op 160° in de oven
- Serveer met de uienkonfijt
- Klaar!