Gehaktbrood
met Herve en paddestoelen

20 min
50 min
6 personen

Ingrediënten

- 1 Hervekaas B.O.B. zacht of pikant (200 g)
- 800 g ongekruid, gemengd gehakt (varken/kalf)
- 250 g paddenstoelen naar keuze
- 1 blik gekookte linzen (240 g, uitgelekt gewicht)
- 100 g uienkonfijt
- 60 g paneermeel
- 1 eetlepel balsamicocrème
- 4 eetlepels gehakte bladpeterselie + voor de afwerking
- 1 eetlepel Provençaalse kruiden
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 scheutje citroensap
- Peper en zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op th. 6 – 180°C.
- Giet de linzen af, spoel ze goed onder koud, stromend water en doe ze in een grote kom. Voeg het gehakt toe, het uienkonfijt, het paneermeel, de balsamicocrème, de peterselie, de Provençaalse kruiden, zout (2 afgestreken koffielepels) en peper. Meng tot een homogene bereiding. Vorm er een tamelijk plat vleesbroodje van dat past in een ovenschaal, zorg dat er rondom 2 cm vrij is. Zet 30 min in de oven.
- Snij de koude Hervekaas in plakken, leg ze op het vlees en zet nog 15 min in de oven.
- Snij intussen de paddenstoelen in plakjes. Bak ze in de olie in een grote braadpan op hoog vuur, bedruip ze met een scheutje citroensap.
- Bedek het vleesbrood met de champignons en zet nog 5 min in de oven.
- Serveer warm, afgewerkt met peterselie. Dien op met mosterd, een slaatje en gebakken krielaardappeltjes.

Tip

Het mengen van de ingrediënten van het gehaktbrood lukt het best wanneer je alles met de hand kneedt.

Ontdek andere recepten