



Gehaktbrood met olijven, granen en noten

Ingrediënten

- 6 volle el havermout
- 1 kg rundergehakt
- 2 eieren + 1 eidooier
- 75 gr fijngehakte notenmix
- 4 teentjes knoflook
- 50 gr olijven
- 1 el paprikapoeder
- 1 el gedroogde dille
- 1 el gedroogde munt
- 6 takjes fijngehakte koriander
- 1 tl zout
- 1 cakeblik met bakpapier

Bereidingswijze



6 personen ⌚ 20 min.

1. Doe de havermout in een kom en schenk er 100 ml melk over. Wacht tot de havermout de melk heeft opgenomen. Voeg het rundergehakt toe en rasp de rode ui erover.
2. Schenk de losgeklopte eieren erbij en voeg de geweekte havermout toe. Meng met een houten lepel door het gehakt. Nu de rest van de ingrediënten erbij en kneden met de hand tot een smeugig gehakt deeg.
3. Vul het cakeblik met het gehakt. Druk het goed aan en schuif het in de oven. Bak het in 50 minuten gaar. Haal het gehaktbrood uit de oven. Laat hem 10 minuten afkoelen.
4. Bekleed een grote schaal met slablaadjes. Keer het cakeblik om en stort het baksel op het bedje van sla. Versier het gehaktbrood met plakjes tomaat, reepjes paprika en nog wat olijven. Leg de plakjes komkommer en watermeloen en ingelegde pepertjes eromheen. Brood in een mandje en een grote bak knoflooksaus maken het compleet.

Serveertip: plakken tomaat, reepjes paprika, plakjes komkommer, slablaadjes, uienringen en parten watermeloen. Natuurlijk mogen de knoflooksaus, ingelegde pepertjes en lekker brood niet ontbreken!