

KALFSBROOD MET STOEMP

Welk kind eet niet graag “frikadellenkoek” ?

Benodigheden voor **4** personen

800 gram gehakt gemengd kals-varkensgehakt

200 gram broodkruim

200 gram melk

2 eieren

800 gram aardappelen

400 gram wortelen (mag ook wat meer zijn)

2 el (graan)mosterd

boter

peper en zout

WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Meng in een grote kom 800 gram gemengd gehakt (kalf en varken) met 200 gram broodkruim, 2 dl melk en 2 eieren. Kruid af met wat peper en zout en nootmuskaat.

Maak een beetje een broodvorm van het mengsel en leg het in een beboterde ovenschaal.

Maak eventueel nog een paar inkepingen aan de bovenkant als versiering.

Leg een paar kleine klontjes boter op het vlees en bak het in 35/40 minuten in de oven.

Haal het dan uit de oven en bedek met aluminiumfolie om wat te rusten.

Schil de aardappelen en wortelen, snij in stukken en kook samen in ong. 20 minuten gaar.

Giet af en stamp ze fijn.

Voeg nog wat boter en melk toe en breng verder op smaak met peper en zout.

Geef er wat (graan)mosterd bij.