

VLEESBROOD MET WITLOOF

SEPT 2023

Benodigdheden : voor **6** personen

1	kg	Gemengd gehakt
120	gr	Panchetta – eventueel ontbijtspek of spekblokjes
1	st	Ei
1	kg	Witloof
100	gr	Mini champignons
1	st	Appel
50	gr	Boter
4	takjes	Tijm
2	st	laurierblaadjes
		Peper en zout

Bereidingstijd: 15 minuten + 50 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C
Schil en snijd 1 appel in kleine blokjes.
Snijd ook 100 gram champignons in kleine blokjes.
Meng 1 kg gemengd gehakt met 1 ei, 120 gram panchetta in stukjes of ontbijtspek of spekblokjes samen met de appel en de champignons.
Doe er ook nog de blaadjes van 4 takjes tijm bij en wat peper en zout.
Voor de liefhebbers; hier kan je ook nog wat gesneden bladjes salie bij doen.
Vorm nu een vleesbrood en leg het in een ruime ovenschaal.
Leg er dan 2 blaadjes laurier bovenop.
Snijd nu het witloof in dikke schijfjes. Dat is zo eens iets anders.
Schik de schijfjes rond het vleesbrood en leg hier en daar een klontje boter op.
Zet nu de schaal voor 50 minuten in de oven.
Controleer met een satéprikker of het gaar is.
Komt er nog rood vocht uit, nog wat verder bakken.

Lekker met aardappelpuree.

Smakelijk eten.

=====