

## Gehaktbrood

### Ingrediënten:

Vanaf nu kan je zelf een heerlijk gehaktbrood maken die in een mum van tijd klaar is met de nieuwe ultrapro terrine van Tupperware.

### Nodig :

- 800 gr gehakt kalfs/runds
- 8 à 10 dunne reepjes ontbijtspek
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 eieren
- peper en zout
- paneermeel
- klein beetje gehakte peterselie (turbomax)

Werkwijze : Eerst het gehakt bereiden door het te kruiden met peper, zout en 2 eieren toe te voegen en deze massa dan goed mengen in de mengkom. Tenslotte de paneermeel (1el)eronder mengen samen met de fijngehakte ui (in de turbochef) en de fijngesneden paprika. Maak er een ronde langwerpige worst van ter grootte van de terrinepot en leg hem hierin. Omwikkel het gehakt met het ontbijtspek en steek er eventueel nog wat laurier bovenop bij in. Sluit de terrine met het deksel en zet deze 9 minuten op 800 watt in de microgolfoven. Draai uw gehaktbrood om en sluit terug af met het deksel en zet deze weer 9 minuten op 800 Watt.

Uw bereiding is nu klaar.

Veel kookplezier en ... eet smakelijk!