MAISON PRIMAGO

## MEATLOAF

**Ingrediënten voor circa 8 - 10 personen**

- 1 kilo gehakt (half-om-half)
- 5 à 6 gepelde gekookte eieren
- 1 rauw ei
- 2 el mosterd
- 15 gram peterselie
- 2 blokjes runderbouillon
- 1 ui fijn geraspt
- 2 el paneermeel
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el ketjap
- 1 tl cayennepeper
- 8 à 10 plakken katenspek
- 1 el appelstroop

**Bereiding:**
Meng het gehakt met de bouillonblokjes, rauwe ei, paneermeel, peterselie, geraspte ui, cayennepeper, Parmezaanse kaas, ketjap en mosterd.

Leg huishoudfolie op de aanrecht. Vorm daarop van het gehakt een ovale lap. Leg de gepelde eieren in het midden op een rijtje. Snijd eventueel een stukje van het eiwit zodat de eieren goed tegen elkaar aan liggen en het ei strak doorloopt. Vouw het gehakt er omheen dicht met de huishoudfolie, druk het goed aan. Laat het eventueel 1 uur in de koelkast opstijven zodat het een stevige massa wordt.

Verwarm de oven op 180 graden (hete luchtoven)

Haal het gehaktbrood uit de folie en leg het in een ovenschaal. Verdeel trapsgewijs de katenspek over het gehakt.
Bak de gehaktbrood 45 minuten in de oven. Haal de ovenschaal er uit en strijk met een kwastje de appelstroop over de katenspek. en doe het gehaktbrood nog 10 minuten terug de oven in.

Haal het gehaktbrood uit de oven en laat het 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt.