

MINI MEATLOAF



Ingrediënten voor circa 12 mini meatloafs

- 1 kilo gehakt (half-om-half)
- 12 kwarteleitjes
- 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
- 6 plakken katenspek
- 1 el appelstroop

Wil je minder meatloafs maken?
Halveer dan het recept.

Bereiding:

Kook de kwarteleitjes in 3 minuten, laat ze schrikken onder koud water en pel de eitjes.

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

Verwarm de oven op 180 graden (hete luchtoven)

Verdeel het gehakt in 12 porties (circa 75 à 80 gram per bal). Druk het gehakt plat en leg een eitje op het gehakt. Vorm het gehakt tot een bol met een platte onderkant, je mag het eitje nu niet meer zien.

Snijd een plak katenspek door de helft en bekleed de mini meatloaf ermee.

Leg de mini meatloafs in een ingevette ovenschaal en bak deze in circa 25 minuten gaar. Haal de ovenschaal uit de oven en strijk met een kwastje de appelstroop over de katenspek

Tip:

Je kunt deze meatloafs van te voren maken. Laat ze afkoelen en bewaar ze eventueel afgedekt in de koelkast. Je kunt ze voor het serveren nog circa 30 minuten op 80 graden in de oven verwarmen. Of gewoon op laag vuurtje in de koekenpan.

Mini meatloafs over?

Pak de gare meatloafs in een half plakje bladerdeeg. Bak deze 10 minuten in de oven op 200 graden. Smelt 4 el appelstroop in een pannetje en smeer de bladerdeeg in met de appelstroop. Doe de bladerdeeg meatloafs nog 5 minuten terug in de oven. Garneer met een doormidden gesneden gekookt kwarteleitje