



Varken

# Vleesbrood

## Ingrediënten: ( voor 4 pers. )

1 kg varkensgehakt  
1050 g boter  
3 sneetjes ontkorst brood  
2 ei  
2 uien  
melk  
1 eetlepel fijngehakte peterselie  
eventueel wat chilipoeder en oregano  
peper en zout

## Werkwijze:

- Laat de sneden brood in melk weken en knijp ze dan lichtjes uit. Hak de ui fijn en fruit de stukjes in een pan goudgeel in boter. Laat het mengsel afkoelen en voeg een losgeklopt ei toe. Voeg broodkruim, fijngehakte peterselie, peper en zout en eventueel wat chilipoeder en oregano toe. Kneed dit mengsel door het gehakt tot een homogene massa. Vorm er dan een enigszins langwerpig brood mee. Leg dit in een beboterde vuurvaste schaal, overgiet het met een klontje gesmolten boter en schuif de schaal in een koude oven die u instelt op 200°C. Zodra die temperatuur is bereikt, laat u het vlees een half uur braden. Na een kwartier vermindert u de temperatuur naar 150°C. Prik met een lange naald in het vleesbrood. Het is belangrijk dat het uitlopende vocht helder is en het vleesbrood volledig gaar.



Dit recept vindt U ook op [www.sterslager.be](http://www.sterslager.be)