

## Gehaktbrood voor 2 personen

### VOORBEREIDINGSTIJD

15 minuten

### KOOKTIJD

35 minuten

### TOTALE TIJD

00:50

### Ingrediënten

- 500 gr varkensgehakt
- 200 gr gerookt spek (dunne sneetjes)
- 1 ei
- 50 gr paneermeel
- 3 el Provençaalse kruiden
- 1/2 ui
- peper en zout

### Instructies

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Vlecht het spek. Een voorbeeld hoe je dit het best doet kan je [hier](#) vinden, ipv. deeg gebruik je uiteraard spek.
3. Snipper de ui fijn.
4. Meng de ui, het ei, paneermeel en Provençaalse kruiden onder het gehakt. Kruid af met peper en zout en vorm een bal.
5. Leg het gehakt op het gevlochten stuk spek en leg het geheel in een ovenschaal.
6. Zeg in de oven gedurende 35 minuten.
7. Serveer met bijvoorbeeld kriekjes en aardappelen.