

## **Recept voor Spaans gehaktbrood**

Een heerlijk ovengerecht voor 4 personen.

### **Ingrediënten voor dit recept:**

50 gram gevulde olijven,

1 literblik ratatouille,

250 gram rundergehakt,

250 gram varkensgehakt,

4 sneetjes witbrood,

1/2 liter water,

2 eieren,

1 ui,

1 eetlepel gehakte peterselie,

een snufje paprikapoeder,

versgemalen peper, zout.

### **Bereiden:**

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Vet een cake- of broodvorm in en leg de gevulde olijven er gelijkmatig verdeeld in.

Laat de ratatouille even in een zeef uitlekken, zodat het mengsel niet meer zo vochtig is.

Doe het gehakt in een kom.

Snipper de ui.

Leg de sneetjes brood op een bord en giet er wat water over.

Laat ze even weken, knijp de sneetjes dan uit en voeg ze met de gesnipperde ui, de peterselie, de eieren, het paprikapoeder en peper en zout aan het gehakt toe.

Kneed alles goed door elkaar.

Verdeel de helft van het gehakt over de olijven in de vorm en druk het losjes aan.

Leg de ratatouille op het gehakt en verdeel de rest van het gehakt hierover.

Zet de niet afgedekte vorm in het midden van de oven en bak het gehaktbrood in 55 minuten gaar.

Lekker met aardappelpuree.

**Wijnadvies: Enate Cabernet Sauvignon – Merlot, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**