



# Vleesbrood met gehakt en linzen

## Ingrediënten

300 gram gemengd gehakt

100 gram linzen ongekookte linzen of 250 gram gekookte linzen. Ik gebruikte in dit recept bruine linzen.

1 ei

Paneermeel

Enkel druppels Worcestershiresaus

½ koffielepel paprikapoeder

## Bereiding

Kook 100 gram linzen en laat goed uitlekken. Je kan tijd uitsparen indien je voorgekookte linzen gebruikt. Voorzie dan 250 gram linzen.

Meng de afgekoelde en uitgelekte linzen met het gehakt, de Worcestershiresaus, het paprikapoeder het ei en het paneermeel. Voeg voldoende paneermeel toe tot je een stevige massa krijgt; de linzen bevatten immers extra vocht.

Vorm met je handen een stevig vleesbrood.

Leg in een ovenschotel die je eerst instrijkt met wat olijfolie.

Bak in een voorverwarmde oven van 180° C gedurende 35 tot 40 minuten.

In de airfryer volstaat 30 minuten baktijd.

## Opdienen

Lekker met kriekjes of als boterhambeleg.

## Bewaring

Het vleesbrood kan je perfect invriezen. Snij in sneetjes en bewaar per portie in de diepvries. Op die manier heb je altijd broodbeleg in huis of een snelle maaltijd.

