



Rijkelijk gevuld Paasbrood

Ingrediënten

- 2 kilogram Half om half gehakt
- 50 gram Paneermeel 654453
- 2 eetlepels Aardappelzetmeel 650752
- 6 stuks Ei gekookt 500280
- 1 eetlepel Mosterd
- Gehaktkruiden 651386
- 10 milliliter Peren- of appelsap 700131/700147
- 1 Lang landbrood afgebakken 351369
- 4 stuks Ei rauw 506913
- 100 gram Notenmix met rozijnen, ongezoeten
- Aluminiumfolie

Bereidingswijze

- Meng het gehakt met de paneermeel, aardappelzetmeel, mosterd, gehaktkruiden, appel- of perensap en de rauwe eieren.
- Meng de notenmix door het gehakt.
- Hol het brood uit, zoals in het filmpje.
- Vul het brood om en om met gehakt, gekookt ei, gehakt, gekookt ei enzovoorts.
- Wikkel het brood in aluminiumfolie en bak het 60 minuting in een voorverwarmde oven op 140 °C.
- Laat het brood wat afkoelen voordat je het in plakken snijdt.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014