

## Gehaktbrood (meatloaf) met paddenstoelen

- 1 kilo rundergehakt
- 500 gram verse paddenstoelen
- Handvol gedroogde paddenstoelen
- 2 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 1 flinke prei
- 2 paddenstoelen bouillontabletten
- Tijm, salie
- Het vocht waarin de gedroogde paddenstoelen geweekt zijn
- 1 eetlepel **Pittige mosterd**
- 2 eieren
- 3 sneden volkorenbrood
- Peper en zout
- Olijfolie om de vorm mee in te vetten

### **Bereidingswijze**

Week de gedroogde paddenstoelen in heet water. Het vocht niet weggooien als deze geweekt zijn. Verkrumel de 3 sneden brood. Snij de paddenstoelen fijn en de prei in dunne ringetjes.

Verhit olie in een pan en fruit hierin de knoflook en de uien glazig. Voeg de paddenstoelen, salie en tijm toe. Laat dit mengsel eventjes stoven en voeg dan de prei, het vocht van de geweekte paddenstoelen en de paddenstoelen bouillontabletten toe.

Stoof het geheel nog ongeveer 5 minuutjes en laat het dan afkoelen. Meng ondertussen het gehakt met het broodkruim, de eieren, mosterd en peper en zout naar smaak.

Meng dit goed door elkaar en doe er het paddenstoelenmengsel doorheen. Vul de met olijfolie ingevette bakblikken en verdeel de massa erin. Duw het mengsel goed aan zodat het een vast geheel wordt. Bak dit ongeveer een uur in de oven op 180-200 graden.

Giet, voordat je het gehaktbrood eruit haalt, het overvloedige vocht eraf. Zet een bord op zijn kop op de bakvorm en draai het geheel snel om. Laat het eventjes een beetje afkoelen (opstijven) voordat je het in plakken snijdt dan voorkom je dat het brood uit elkaar valt.