

Kipgehakt in bladerdeeg

Hoofdgerecht - 70 min - 4 personen

Ingrediënten

- 1 rol Jan Pannenkoek bladerdeeg
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 600 gram kipgehakt
- 50 à 75 gram panko (broodkruim)
- 1 ei, geklutst
- 15 gram basilicum, grof gesneden
- 75 gram zongedroogde tomaten, grof gesneden
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- Peper & Zout



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng alle ingrediënten voor de vulling in een grote kom en kleeft het tot een mooie rol (een beetje in de vorm van een klein brood). Rol het bladerdeeg met bakpapier uit op een bakplaat. Leg het gehaktbrood in het midden op het deeg. Maak aan beide kanten van het gehakt insneden in het bladerdeeg (ongeveer 2 cm uit elkaar) zodat er strips ontstaan. Leg om en om de strips over de vulling. Snij het overgebleven bladerdeeg aan de uiteinden weg. De uiteinden hoeven niet dicht te zijn. Kwast het brood in met het geklutste ei voor een mooi bakresultaat. Bak het gehaktbrood in een voorverwarmde oven (190 graden) voor ongeveer 40 min.

Snij er mooie plakken uit en eet smakelijk.

TIP

Serveer met een frisse salade

Maak je handen nat voordat je het gehaktmengsel gaat kneden, dan blijft het niet zo plakken...



← JE VINDT 'T IN HET KOELVAK

Jan Zo gebakken, zóóó lekker!