



Elvea, een feest uit Italië

Gehaktbrood met Italiaanse twist



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 2 eetlepels | ELVEA Pomo e Legumi |
| 1 kg | kalfsgehakt |
| 2 sneetjes | Parmaham, in reepjes |
| 100 g | paneermeel |
| 2 theelepels | mosterd |
| 1 bol | mozzarella, in stukjes versnipperd |
| 1 | ei |

Bereiding

1. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en maak er dan met je hand 1 grote bol van. Maak je handen nat zodat het vlees niet blijft kleven.
2. Verwarm de oven voor op 180°C en bak de gehaktbal gedurende 45 minuten tot de korst lekker krokant is.
3. Dien op met geroosterde aardappels en salade of met tomatensaus en pasta.
4. Smakelijk!

Recept info: Must Be Yummie

