



Elvea, een feest uit Italië

Gevuld gehaktbrood met tomatensaus



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 800 g | gemengd gehakt |
| 1 | ui, gesnipperd |
| 1 | ei |
| 100 g | chapelure |
| 1 bol | burrata |
| 690 g | ELVEA Passata Rustica kruidentuiltje |
| 1 eetlepel | oregano |
| 1 teentje | look |
| 1 handvol | kerstomaat |
| 1 eetlepel | olijfolie |
| | basilicumblaadjes |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden.

Kruid het gehakt met oregano, voeg het broodkruim en ei toe. Roer goed onder mekaar. Maak met de helft van het gehakt de bodem van het gehaktbroodje en voorzie een kuiltje waarin de burrata kan liggen. Leg de burrata er in en bedek het voorzichtig met de rest van het gehakt. Druk goed, maar voorzichtig aan en vorm een mooi broodje.

Snijd een ui fijn en leg in een ovenschaal. Voeg de passata toe samen met een paar kerstomaatjes en een teen fijngeperste look. Leg het gehaktbroodje er in en wrijf de bovenkant van het gehaktbroodje in met olijfolie. Zet een uur in de oven.

Serveer en werk af met basilicum.

Recept info: The Messy Chef

