

# Meatlove

## Ingredienten

1000 g half-om-halfgehakt  
2 rode paprika  
2 bakjes salie (15 g), alleen de blaadjes  
2 ui, heel fijngesnipperd  
200 ml ketchup  
200 g Cheddar Tophat 48+ (kaas), geraspt  
2 ei  
2 el paneermeel  
2 pakje ambachtelijk gerookt ontbijtspek (150 g)

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe het gehakt in een ruime kom. Halveer de paprika in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snijd de helft van de salie in reepjes.
2. Voeg de paprika, salie, ui, ketchup, kaas, het ei en paneermeel toe aan het gehakt. Breng op smaak met peper en zout en kneed door.
3. Leg de plakjes spek in een rechthoek in de braadslee. Laat de plakjes iets overlappen. Vorm een brood van het gehakt en leg dat in het midden van het spek. Vouw het spek om het gehaktbrood en bedek het met de rest van de salie.
4. Bak het gehaktbrood ca. 45 min. in de oven. Serveer warm, lauw of koud.

## Bijzonderheden

Lekker met aardappelpuree en sperziebonen.