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