

## Mini gehaktbrood

### Benodigheden

- 100 gr. tartaargehakt (zelf gemalen rundvlees)
- 1 theelepel water
- 2-3 teentjes geperste knoflook
- ½ theelepel gedroogde ui
- 1/2 theelepel mosterdpoeder
- 1/4 theelepel piment
- 1/8 theelepel salie
- zout en peper naar smaak
- extra kruiden naar keuze



### Bereiding

Verwarm de oven voor tot 175°C. Meng in een kleine kom alle ingrediënten en vorm ze tot een klein gehaktbrood. Doe in een glazen schaal, dek af en bak 25-30 minuten. Haal het deksel van de schaal, bestrijk de bovenkant met zelfgemaakte suikervrije ketchup en bak nog 5-10 minuten.

Meteen serveren met nog wat zelfgemaakte ketchup als dip.

Eet smakelijk !