

# Uienbroodje



## Lekker en snel klaar

### Ingrediënten

Panklaar gekruid gehakt	1 kg
<b>Evlief</b> Lianta Q	20 g
<b>Evlief</b> Saus du chef	100 g
<b>Evlief</b> Fines herbes	4 g
<b>Evlief</b> Gesneden uien f	4 g

**Evlief** Gebakken uienstukken (voor de afwerking)

### Bereiding

Voeg de **Evlief Lianta Q**, de **Evlief Saus du chef**, de **Evlief Fines herbes** en de **Evlief Gesneden uien f** toe aan het gehakt. Vul enkele siliconen of aluminium vormpjes met telkens 150 g van het mengsel. Strooi er de **Evlief Gebakken uienstukken** bovenop en druk deze aan in het gehakt.

Bak de uienbroodjes 10 minuten op 120 °C, verlaag daarna de temperatuur naar 90 °C tot een kerntemperatuur van 70 °C bereikt is. Haal de uienbroodjes uit de vorm, plaats ze op een rooster en laat afkoelen in de koeling.

- ! Presenteer de uienbroodjes in een grote schotel of in individuele potjes met een bodempje saus. Heerlijk met een mosterdsausje.
- ! Tip voor de klant: thuis nog 15 minuten afbakken op 110 °C voor een lekker warm uienbroodje waar ook de kinderen van smullen!