

# Gehakt muffins

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Wat heb je nodig (voor ca. 8–10 muffins):
- 500 g rundergehakt (of half-om-half)
- 1 kleine ui, fijn gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 ei
- 3 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel ketchup of tomatenpuree
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel tijm
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: beetje geraspte kaas of spekjes als topping
- Boter of olie om in te vetten

 Bereiden in: muffin  
bakjes - oven

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

## Wist u dit

*Handzaam & leuk: Mini gehaktbroodjes in muffinvorm, verrassend én handig. Perfect voor onderweg: Geen bestek nodig, dus ideaal voor op pad. Lekker warm én koud: Maak ze van tevoren en bewaar in de koelkast of vriezer.*

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Gehakt muffins

## Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht).
- 2 Meng in een grote kom het gehakt met de ui, knoflook, ei, paneermeel, mosterd, ketchup en kruiden. Kneed goed door.
- 3 Vet een muffinvorm in of gebruik papieren vormpjes.
- 4 Verdeel het gehaktmengsel over de muffinvormpjes en druk stevig aan.
- 5 Top eventueel af met een beetje kaas of een stukje spek.
- 6 Bak 25-30 minuten in de oven, tot ze gaar en mooi bruin zijn.
- 7 Laat iets afkoelen en haal voorzichtig uit de vorm.

## Serveren

met een dotje mosterd, barbecuesaus of een frisse yoghurt dip. Ook lekker op een zacht broodje met sla en augurk!

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)