



Leberkäse met spiegelei

Beierse vleesbroodklassieker met een fijne, gladde structuur en een goudbruine korst. Heerlijk met een spiegelei en zoete mosterd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	50'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr fijn rundergehakt
- 300 gr fijn varkensgehakt
- 100 gr spek (fijngemalen)
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 1 tl gemberpoeder
- 0,5 tl gemalen kardemom
- 0,5 tl gemalen macis
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 100 ml ijskoud water

1 tl bakpoeder
2 tl zout
peper
4 eieren
zoete mosterd om te serveren

Bereidingswijze

1. Zet het gehakt vooraf een halfuur in de diepvries zodat het ijskoud is, dat geeft de typische fijne structuur.
2. Doe beide soorten gehakt met het spek, de ui, de specerijen, het zout en peper in een keukenmachine.
3. Voeg het ijskoude water en het bakpoeder toe en mix alles tot een gladde, plakkerige massa. Werk snel zodat het koud blijft.
4. Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet een cakevorm in en druk het mengsel er stevig in, strijk de bovenkant glad.
5. Snijd met een nat mes een ondiepe ruit in de bovenkant, dat is de traditionele afwerking.
6. Bak de leberkäse ongeveer 50 minuten tot de bovenkant mooi goudbruin en krokant is.
7. Laat het brood enkele minuten rusten en snijd er dikke plakken van.
8. Bak per persoon een spiegelei en leg dat op een warme plak leberkäse. Serveer met zoete mosterd en een broodje of aardappelsalade.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)