



Vogelnest in bladerdeeg



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

8 eieren
1200 gram kippengehakt
1 handvol pistachenoten (fijngesneden)
1 handvol gedroogde veenbessen (fijngesneden)
4 sneden ontbijtspek (fijngesneden)
1 bosje peterselie (fijngesneden)
2 eetlepels rode porto
1/2 theelepel cayennepeper
1 kopje panko
2 vellen bladerdeeg
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng water aan de kook. Leg 6 eieren gedurende 8 minuten in het kokende water. Spoel ze onder ijskoud water. Laat afkoelen.
- 2.** Meng het kippengehakt met 1 ei, peper, zout, pistachenoten, veenbessen, ontbijtspek, peterselie, porto, cayennepeper en panko. Verdeel in 2 gelijke delen. Leg een deel op vetvrij papier en maak er een rechthoek van.
- 3.** Pel de eieren en leg ze in een rijtje op de rechthoek. Leg de rest van het gehakt hier bovenop.
- 4.** Kneed tot een gehaktbrood.
- 5.** Leg een vel bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg het gehaktbrood hier bovenop. Vouw over het gehaktbrood. Leg het andere vel op de bovenkant en maak er een pakketje van. Verwijder de overtollige stukken bladerdeeg. Snij deze in repen en maak hiermee een geruit strepenpatroon. Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt ei. Zet 1 uur en 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat 20 minuten rusten voor je het gehaktbrood aansnijdt.