



Vegetarisch vleesbrood met glaze van tomaten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 kopjes groene linzen
280 ml tomatenpuree
1 kopje havervlokken (variant die snel gaar is)
1 kopje amandelen (of hazelnoten, fijngesneden)
1 kopje cheddarkaas (geraspt)
1/2 kopje sjalotten (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
3 eieren (opgeklopt)
1 wortel (geraspt)
1 courgette (geraspt)
1 stengel selder (fijngesneden)
1 aardappel (geschild en geraspt)
peper en zout

Voor de glaze:

125 ml tomatenketchup
2 eetlepels blonde suiker
1 eetlepel sherryazijn
1 eetlepel agavesiroop
1 eetlepel paprikapoeder

Bereidingswijze

- 1.** Kook de linzen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet ze af.
- 2.** Meng ze in een kom met de tomatenpassata, de havervlokken, de noten, de cheddar, de sjalotten, de knoflook, de eieren, de wortel, de courgette, de selder, de aardappel, peper en zout.



- 3.** Bestrijk een cakevorm of patévorm met een beetje olie en bedek met bakpapier. Schep het mengsel hierin. Druk goed aan.
- 4.** Meng in een andere kom voor de glaze de ketchup met de blonde suiker, de sherryazijn, de agavesiroop en het paprikapoeder. Bestrijk het vegetarische vleesbrood met dit mengsel en zet het vervolgens 75 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Snij in plakjes en serveer warm of lauw.