**Meatloaf met BBQ saus en bacon**

Nodig:

3 eieren

2 uien gesnipperd

120 gram BBQ saus (ik gebruikte sweet baby ray’s)

60 ml melk

½ theelepel uienpoeder

¼ theelepel peper

½ theelepel zout

165 gram gezouten crackers (Ik had LU minicrackers zeezout)

1 kg rundergehakt

8 plakjes uitgebakken bacon

*Voor de topping*

150 gram BBQ saus

8 plakjes uitgebakken bacon

Bereiding:

Zet de oven op 200 graden en leg alle bacon op een stuk bakpapier. Zorg er voor dat de plakjes elkaar niet raken. Bak het 10-15 minuten tot het knapperig is. Haal uit de oven en laat uitlekken op wat keukenpapier. Verkruimel het. Maak de crackers fijn. Het makkelijkste is in de keukenmachine.

Doe in een grote kom het gehakt, uien, uienpoeder, BBQ saus, melk, eieren, gemalen crackers, peper ,bacon en zout. Kneed alles door elkaar zodat het goed gemengd is maar kneed niet meer dan hiervoor nodig is. Vet de pan van de slowcooker in. Ik heb bakspray gebruikt maar kan ook met olie of boter. Doe het gehakt in de slowcooker en kneed het tot in een broodvorm. Zet de slowcooker op low en bak de meatloaf 5-6 uur zonder de deksel open te maken. Haal de meatloaf uit de pan en gooi het vet weg. Smeer het vlees in met BBQ saus en strooi de rest van de

verkruimelde bacon er over.