



Naam:

Klas: Datum:

/20pnt

Gehaktbrood

INGREDIENTEN – voor 2 personen

Verwam de oven voor op 180°C

- | | |
|------------------|--|
| 500 gr gehakt | 1. Doe het gehakt in een grote mengkom |
| 2 sjalotten | 2. Snipper de sjalotten fijn |
| tijm, rozemarijn | 3. Rits de takjes van de tijm en de rozemarijn en snipper fijn |
| 1 el boter | 4. Neem een klein pannetje en stoof hierin de sjalot en de kruiden aan. Laat ze dan even afkoelen |
| | 5. Voeg toe aan het gehakt |
| 1 el mosterd | 6. Voeg een lepel mosterd toe |
| 1 ei | 7. Voeg een ei toe |
| 50 gr paneermeel | 8. Voeg paneermeel toe |
| peper (en zout) | 9. Voeg peper en zout toe – let op soms is gehakt al redelijk zout |
| | 10. Meng alles door elkaar. Het gehakt moet redelijk droog aanvoelen, is het nog te nat? Voeg wat meer paneermeel toe. |
| | 11. Vorm een broodje van het gehakt. Maak je handen een beetje nat, dan kleeft het minder |
| 1 el boter | 12. Verhit wat boter in een pan en bak het vleesbroodje aan. Laat het een paar minuten mooi bruinen voor je het omdraait. Bak dan ook de andere zijde mooi bruin |
| 1 el boter | 13. Leg het broodje in een ovenschotel, doe er een lepel boter bij en zet in de oven. Ongeveer 40 minuten of tot een kerntemperatuur van min. 70°C |
| 1 sjalot | 14. Snipper een sjalot fijn en laat nog 10 minuutjes mee garen in de oven. |