

Recept: Gehaktbroodje met Aardappelpuree, Geroosterde Wortelen & Mosterdsaus



Een klassiek en stevig gerecht: een sappig gehaktbroodje omwikkeld met gerookt ontbijtspek, gevuld met cheddar, salie en paprika. Geserveerd met romige aardappelpuree, geroosterde wortelen en een verfijnde mosterdsaus.



Aantal personen: 4



Tijd: 60 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

<u>Ingrediënten:</u>	Hoeveelheid	Opmerking	Omrekening naar ..
<u>Gehaktbroodje</u>			
<input type="checkbox"/> Sjalot	2	fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> look	2 teentjes	fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> Cheddar	100 g	geraspt	
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1	fijngesneden	
<input type="checkbox"/> Verse salieblaadjes	15 g		
<input type="checkbox"/> Half-om-halfgehakt	500 g		
<input type="checkbox"/> Tomatenketchup	100 ml		
<input type="checkbox"/> Ei	1	middelgroot	
<input type="checkbox"/> Paneermeel	2 el		
<input type="checkbox"/> Ambachtelijk gerookt ontbijtspek	150 g		
Kies eventueel nog wat kruiden			

Aardappelpuree

<input type="checkbox"/> Aardappelen	1 kg		500 g
<input type="checkbox"/> Melk	Scheutje	warm	
<input type="checkbox"/> Eigeel	2		1
<input type="checkbox"/> Peper, zout & muskaatnoot	Naar smaak		

Geroosterde wortelen

<input type="checkbox"/> Wortelen	1 kg		500 g
<input type="checkbox"/> Tijm	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Olijfolie	Scheutje		

Mosterdsaus

<input type="checkbox"/> Sjalot	2	fijngesnipperd	1
<input type="checkbox"/> Witte wijn	100 ml		50 ml
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	100 ml		50 ml
<input type="checkbox"/> Room	250 ml		125 ml
<input type="checkbox"/> Mosterd	2 el		1 el

Bereidingswijze

Groenten Stoven & Gehaktbroodje Maken

- Fruit de fijngesnipperde sjalot, rode paprika en look kort aan in een pan met een beetje olie tot ze zacht zijn.
- Laat het groentemengsel volledig afkoelen.
- Meng het half-om-halfgehakt met het afgekoelde groentemengsel, geraspte cheddar, verse salieblaadjes, tomatenketchup, ei en paneermeel.
- Kruid met peper en zout en vorm het mengsel tot een stevig broodje.
- Wikkel het gehaktbroodje volledig in het gerookt ontbijtspek.

Gehaktbroodje Afbakken

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg het met spek omwikkeld gehaktbroodje in een ingevette ovenschaal of op een rooster met een opvangbak eronder.
- Bak het gehaktbroodje 45 tot 50 minuten in de voorverwarmde oven tot het gaar is en het spek knapperig en goudbruin kleurt.

Aardappelpuree & Geroosterde Wortelen

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af, stamp fijn en roer er warme melk en eigeel onder. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.
- Schil de wortelen en snijd ze in gelijke schuine stukken
- Schep de wortelen om met olijfolie, tijm, peper en zout. Rooster ze op 200°C in de oven gedurende 25–30 minuten tot ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn.

Mosterdsaus Bereiden

- Fruit de fijngesnipperde sjalot glazig in een klontje boter.
- Blus af met de witte wijn en laat tot de helft inkoken.
- Voeg de kippenbouillon toe en laat opnieuw inkoken.
- Giet de room erbij en laat de saus op een zacht vuur indikken tot een smeuijge consistentie.
- Roer de mosterd erdoor en breng op smaak met peper en zout. Niet meer laten koken na het toevoegen van de mosterd.
- Serveer het gehaktbroodje in plakken met de aardappelpuree, geroosterde wortelen en mosterdsaus.