

Gehaktbrood

Ingrediënten

- 800 gram rundergehakt
- 1 teentje knoflook
- zout en peper
- 50 ml slagroom
- 70 gram (1 klein blikje) tomatenpuree
- 75 gram panko
- 1 eetlepel vers geraspte parmezaanse kaas
- 1 mespunt gemalen kardemom
- 1 flinke mespunt vadouvan
- 1 mespunt gemalen komijn
- 1 eetlepel gladde mosterd
- 1 flinke snuf geraspte nootmuskaat
- 7 laurierblaadjes
- 1 eetlepel paprikapoeder

Bereiding

- Pers de knoflook uit. Meng alle kruiden, behalve de laurier en het paprikapoeder, door die manko en mix dit goed voor een egaal mengsel.
- Meng dit mengsel samen met de eieren, slagroom, tomatenpuree, zout & peper en de mosterd door het gehakt en kneed nog eens goed door.
- Bekleed een cakeblik of een terrine-vorm met bakpapier en verdeel het gehaktmengsel hier gelijkmatig over.
- Laat een uurtje opstijven in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
- Bestrooi de bovenkant van het gehakt met paprikapoeder en steek op gelijkmatige afstanden de laurierblaadjes in het gehakt.
- Bak het gehaktbrood in 45 minuten af. Controleer of het gehakt gaar is door er met een ijzeren pin in te prikken. Houd de pin tegen je lip, is de prikker goed warm dan is het gehakt gaar.