

GEHAKTBROOD

Duits recept



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 PERSONEN

- 1 ui, in kwarten - 2 teentjes knoflook, in kwarten - 100 g spekblokjes - 1 bosje peterselie - 200 g kalfsvlees - 600 g gehakt - 1 ei - 2 el kookroom - 2 el mosterd - 1 el zoete paprikapoeder - 20 g boter - zout, peper - SAUS : - 150 ml witte wijn - 150 ml runderbouillon - 100 ml kookroom

1. Hak de uien en teentjes knoflook in de transparante kom met het programma FOODPROCESSOR gedurende 20 seconden.

2. Voeg de spekblokjes en peterselie toe. Start het programma FOODPROCESSOR opnieuw gedurende 20 seconden.

3. Voeg het kalfsvlees, gehakt, ei, 2 eetlepels kookroom, de mosterd en paprika toe. Breng op smaak met peper en zout en start het programma FOODPROCESSOR opnieuw gedurende 20 seconden.

4. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal in.

5. Vorm het gehaktbrood en leg in de ovenschaal. Bak 20 minuten op 200 °C op het onderste rooster van de oven.

6. Meng ondertussen de witte wijn met de bouillon en kookroom. Bak het gehaktbrood nog eens 30 minuten en schenk er regelmatig een beetje saus over.

7. Snijd het gehaktbrood in plakken en serveer met de saus.

© foto's Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)