Gehaktbrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	6
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

600 g rundergehakt

100 g kalfsgehakt

1 wortel

4 el durumtarwegries

1 el paneermeel

1 ei

1 ui

1 knoflookteen

1 bosje bieslook

1 bosje peterselie

1 el kappertjes

2 tl zout

peper

marjolein

rozemarijn

De wortels wassen, schillen en raspen. Het ei loskloppen. De ui en de knoflookteen schillen. De ui fijn snijden en de knoflookteen persen. De bieslook en de peterselie wassen. De peterselieblaadjes plukken en de bieslook en de peterselie fijn hakken.

Alle ingrediënten voor het gehaktbrood goed mengen en stevig kruiden. Een langwerpig brood vormen. Het gehaktbrood in de ingevette porseleinen vorm leggen en met een kleine hoeveelheid water glad strijken.

6 el paneermeel

2½ el olijfolie

Het paneermeel goed met de olie mengen, gelijkmatig over het gehaktbrood verdelen en aandrukken. De vorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Top/bottom heat damp 200 °C gedurende 1 Hrs

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019