



Gehaktbroodje met tomatensaus en puree



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
boter
1 kilogram gemengd gehakt
2 eieren
1 kopje panko of paneermeel
1 eetlepel worcestersaus
1 eetlepel mosterd
1 kopje bladpeterselie (fijngesneden)
800 gram gepelde tomaten (groot blik)
1 eetlepel paprikapoeder
1 kruidentuiltje (laurier, tijm)
1 kilogram aardappel
1 deciliter volle melk
peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Bak de fijngesneden uien glazig in boter. Laat afkoelen.
- 2.** Voeg de helft van de uien toe aan het gehakt, samen met de eieren, de panko, de worcestershiresaus, de mosterd en de peterselie. Meng goed en kneed tot een rond brood. Maak je handen nat met ijskoud water en wrijf over het gehaktbrood totdat het mooi glad is. Zet 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Maak intussen de tomatensaus. Gebruik hiervoor de rest van de gebakken uitjes. Verwarm opnieuw en voeg de gepelde tomaten toe. Breng aan de kook en kruid met paprikapoeder, peper en zout. Voeg het kruidentuiltje toe. Laat 30 minuten pruttelen en verwijder het kruidentuiltje. Mix de saus glad.



- 4.** Kook de aardappelen en giet af. Voeg de melk, een klontje boter, peper, zout en nootmuskaat toe. Pureer.
- 5.** Haal het gehaktbrood uit de oven en laat het 10 minuten rusten voordat je het in plakken snijdt.
- 6.** Serveer met de tomatensaus en de puree.