



Gehaktbrood met veenbessen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 sneden witbrood
2 1/2 deciliter volle melk
1 ui (fijngesneden)
olijfolie (+ extra)
750 gram rundergehakt
750 gram kalfsgehakt
2 eieren
2 bosjes bladpeterselie (fijngesneden)
peper en zout
nootmuskaat
1 zakje verse veenbessen
100 gram suiker
3 takjes rozemarijn

Bereidingswijze

- 1.** Snij het brood in stukjes en meng met de melk. Laat 30 minuten staan.
- 2.** Bak de ui glazig in een beetje olijfolie. Laat afkoelen.
- 3.** Meng in een grote kom het gehakt met het brood en de melk, de eieren, de ui, de bladpeterselie, peper, zout en nootmuskaat. Kneed alles zorgvuldig tot een mooi, langwerpige gehaktbrood. Schik het in een met olie ingesmeerde cake- of braadvorm. Zet 75 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en laat daarna nog minstens 20 minuten rusten.
- 4.** Was de veenbessen en schep ze in een steelpan. Voeg de suiker en een bodempje water toe. Breng aan de kook en laat ± 10 minuten pruttelen tot je een mooie saus hebt.
- 5.** Haal het gehaktbrood uit de vorm en schik het op een schaal.
- 6.** Schep hierover de veenbessensaus en werk af met rozemarijn.