



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 langwerpige 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

