



Amerikaanse meatloaf met glazuur

Een klassiek Amerikaans gehaktbrood, sappig van binnen en afgewerkt met een zoetzuur ketchupglazuur. Ideaal met puree en groenten als echte huiselijke maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 gr gemengd gehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 100 gr paneermeel
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 2 el worcestersaus
- 3 el ketchup (voor het deeg)
- 1 tl gedroogde tijm

1 tl mosterd
peper en zout
5 el ketchup (voor het glazuur)
1 el bruine suiker
1 el appelciderazijn

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat of cakevorm met bakpapier.
2. Week het paneermeel enkele minuten in de melk tot het zacht en vochtig is.
3. Doe het gehakt in een ruime kom en voeg de ui, look, eieren, het geweekte paneermeel, de worcestersaus, 3 eetlepels ketchup, de tijm en mosterd toe.
4. Kruid royaal met peper en zout en meng alles met de handen tot een samenhangend geheel, maar kneed niet te lang.
5. Vorm het mengsel tot een compact brood en leg het op de bakplaat of in de vorm.
6. Meng voor het glazuur de 5 eetlepels ketchup met de bruine suiker en de appelciderazijn tot een gladde saus.
7. Bestrijk de bovenkant van het gehaktbrood met een deel van het glazuur en zet het in de oven.
8. Bak het gehaktbrood ongeveer 45 minuten, bestrijk het dan met de rest van het glazuur en bak nog 15 minuten verder.
9. Laat het gehaktbrood na het bakken 10 minuten rusten voor je het in dikke plakken snijdt, zo blijft het lekker sappig.