



Amerikaans gehaktbrood uit de oven

Sappig gehaktbrood met een glanzend ketchup-glazuur, zoals ze het in de States maken. Klassiek comfortfood dat je in plakken snijdt en met puree serveert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 gr gemengd gehakt
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 80 gr paneermeel
- 2 eieren
- 10 cl melk
- 3 el ketchup voor het deeg
- 1 el worcestersaus
- 1 tl gedroogde tijm

peper en zout

4 el ketchup voor het glazuur

1 el bruine suiker

1 tl mosterd

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius en bekleed een bakplaat of cakevorm met bakpapier.
2. Snipper de ui heel fijn en pers de look, bak ze kort zacht in een pan en laat afkoelen.
3. Week het paneermeel in de melk gedurende enkele minuten.
4. Doe het gehakt in een ruime kom met de eieren, het geweekte paneermeel, de ui, de look, drie eetlepels ketchup, de worcestersaus en de tijm.
5. Kruid royaal met peper en zout en meng alles met de handen tot een samenhangend geheel zonder te lang te kneden.
6. Vorm er een stevig brood van op de bakplaat of druk het mengsel in de cakevorm.
7. Roer voor het glazuur de vier eetlepels ketchup met de bruine suiker en de mosterd tot een gladde saus en strijk die over het brood.
8. Bak het gehaktbrood 50 tot 55 minuten tot de kerntemperatuur 70 graden Celsius bereikt en het glazuur mooi gekaramelliseerd is.
9. Laat het gehaktbrood 10 minuten rusten zodat het niet uit elkaar valt bij het snijden.
10. Snijd in dikke plakken en serveer met aardappelpuree en groenten.