



Amerikaans gehaktbrood uit de oven

Sappig gehaktbrood met een glanzend ketchupglazuur, zoals ze het in de States maken. Klassiek comfortfood dat je in dikke plakken snijdt en met aardappelpuree serveert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 gr gemengd gehakt
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 80 gr paneermeel
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 3 el ketchup (voor het gehakt)
- 1 el worcestersaus
- 1 kl gedroogde tijm

peper en zout
4 el ketchup (voor het glazuur)
1 el bruine suiker
1 kl mosterd

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Bekleed een bakplaat of cakevorm met bakpapier.
- 2.** Snipper de ui zeer fijn en pers de knoflook. Stoof ze samen kort in een beetje olie op een matig vuur tot ze zacht zijn. Schep ze op een bord en laat volledig afkoelen.
- 3.** Roer het paneermeel door de melk en laat enkele minuten weken.
- 4.** Doe het gehakt in een ruime kom. Voeg de eieren, het geweekte paneermeel, de afgekoelde ui en knoflook, 3 el ketchup, de worcestersaus en de tijm toe. Kruid royaal met peper en zout.
- 5.** Meng alles met de handen tot een samenhangend geheel. Kneed zo kort mogelijk zodat het gehaktbrood mals blijft.
- 6.** Vorm het mengsel tot een stevig brood op de bakplaat, of druk het gelijkmatig in de cakevorm.
- 7.** Meng voor het glazuur 4 el ketchup met de bruine suiker en de mosterd tot een gladde saus. Strijk die gelijkmatig over het gehaktbrood.
- 8.** Bak het gehaktbrood 50 tot 55 minuten in de voorverwarmde oven, tot het glazuur mooi gekaramelliseerd is en de kerntemperatuur 70 graden Celsius bereikt.
- 9.** Haal het gehaktbrood uit de oven en laat het 10 minuten rusten voor u het aansnijdt, zodat de sappen zich kunnen herverdelen en het brood niet uit elkaar valt.
- 10.** Snijd in dikke plakken en serveer meteen.

Tip

Gebruik gemengd gehakt van rund en varken voor de beste verhouding tussen smaak en sappigheid. Bak het gehaktbrood bij voorkeur op een bakplaat in plaats van in een cakevorm, zodat de warmte aan alle kanten kan circuleren en het glazuur rondom kan karamelliseren.

Lekker met

Romige aardappelpuree en gestoofde groenten zoals wortelen of sperziebonen.

Dranktip

Een fruitige rode wijn zoals een Zinfandel of een eenvoudige Côtes du Rhône past goed bij de zoetzure toets van het ketchupglazuur.

Ontdek meer recepten op kookpot.be