



Hoofdgerechten

## **Gehaktbroodmuffins gevuld met kriekjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

500 gram rundergehakt  
1 rode paprika (in kleine blokjes)  
2 sjalotten (gesnipperd)  
120 gram zoete maïs  
3 eetlepels paneermeel  
1 eetlepel mosterd  
1 eetlepel ketchup  
2 eetlepels bieslook (fijngehakte)  
2 eetlepels peterselie (gehakte)  
2 eetlepels salie (gehakte)  
1 theelepel cayennepeper  
1 lookteentje (geperst)  
1 ei  
peper  
zout

### **Voor de krieken**

1 eetlepel vanillepudding (poeder)  
1 kilogram krieken (uit bokaal)  
boter

### **voor de puree**

600 gram aardappelen  
snuifje nootmuskaat  
100 gram zure room  
boter (klontje)

### **Bereidingswijze**

Doe alle ingrediënten bij het gehakt en kneed goed door elkaar. Kruid met zout. Verwarm de oven voor op 180°C.

Zeef de krieken en vang het sap op. Los het puddingpoeder op in een scheutje kriekensap en breng de rest aan de kook. Roer er het opgeloste vanillepudding- poeder door en laat al roerend indikken. Voeg de krieken (hou enkele krieken apart voor de afwerking) toe, warm even door en laat afkoelen.

Beboter een muffinplaat met 12 vormpjes en vul met een laagje gehakt. Schep er een lepel kriekencompote op en vul verder met gehakt. Bak de gehaktmuffins 25 minuten in de oven.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp tot puree. Roer er de zure room en een klontje boter onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Schep de puree in een spuitzak en spuit mooie toefjes op de muffins. Werk af met een kriekje en wat bieslook. Serveer meteen.

## Keukenbenodigdheden

Oven

Muffinvormpjes

Spuitzak

