



Hoofdgerechten

Oosters gehaktbrood met honing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 rode paprika (in kleine blokjes)
- 1 bosje koriander (fijngehakt)
- 1 eetlepel gember (geraspt)
- 2 lookteentjes (geperst)
- 1 tomaat (in blokjes)
- 1 ui (gesnipperd)
- 100 gram acaciahoning (vloeibaar)
- 50 gram amandelen (grof gehakt)
- 2 theelepels garam masala
- 40 milliliters witte wijnazijn
- 70 gram tomatenpuree
- 1 theelepel citroensap
- 500 gram lamsgehakt
- 70 gram paneermeel
- snuifje nootmuskaat
- 1 ei
- olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Bak de ui met de knoflook en gember op een zacht vuur in olijfolie lichtbruin. Voeg de tomatenblokjes, nootmuskaat, garam masala, tomatenpuree, 70g honing en azijn toe. Kruid met peper en zout, draai het vuur hoog en breng de saus aan de kook. Zet het vuur terug lager en laat de saus inkoken tot het wat stroperig wordt. Laat vervolgens volledig afkoelen.

Meng de afgekoelde saus, samen met de paprika, koriander, het paneermeel en het ei, onder het gehakt. Vorm er een gehaktbrood van ongeveer 20×10 cm van. Leg het gehaktbrood op de bakplaat en zet 40 minuten in de oven.

Verhit ondertussen de resterende honing met het citroensap en de gehakte amandelnoten. Bestrijk er het gehaktbrood mee en bak nog eens 15 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Laat het gehaktbrood nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.

Keukenbenodigdheden

Oven

