



Een heerlijke klassieker die jou doet watertanden

Het perfecte gehaktbrood in 1,2,3!

Gehaktbrood is een eeuwenoude klassieker die heel vaak op het menu staat. Het maken van een perfect gehaktbrood houdt veel valkuilen in.

Met onderstaande stappen wordt jouw "meatloaf " de topper aan tafel!

Kies het juiste gehakt

Kies gehakt dat wat vetter is. Mager gehakt zorgt ervoor dat het gehaktbrood snel gaat uitdrogen. Je gebruikt dus best gemengd gehakt uit je [favoriete SPAR of SPAR Express](#), zoals varkens-kalf of varkens-rund.

Textuur en kruiden

De basis voor elk gehaktbrood: een gestoofde sjalot, peper en zout.

Daarnaast voeg je eitjes en paneermeel toe om een mooie textuur te krijgen. Ei zorgt ervoor dat het gehaktbrood niet te droog wordt. Paneermeel zorgt er dan weer voor dat het gehaktbrood niet te plakkerig wordt. In principe mag er geen gehakt aan je handen blijven kleven bij het vormen van het broodje.

De vulling van je gehaktbrood kies je volledig zelf. Let wel op dat de kruiding van het broodje past bij de rest van het gerecht.

Lekkernijen als toevoeging aan je gehaktbroodje:

Tijm, rozemarijn, gedroogde basilicum, fijngehakte noten, parmezaanse kaas, olijven, zongedroogde tomaten, ketchup, sojasaus, barbecuesaus, ...



Bakwijze voor je gehaktbrood

Je gehaktbrood moet idealiter krokant aan de buitenkant zijn en sappig aan de binnenkant. Daarom is het belangrijk dat je je gehaktbrood zo groot mogelijk maakt.

We raden je ook aan om je gehaktbrood eerst even in de pan te bakken. Voor je het verder laat garen in de oven.

Tip:

Voeg een klontje boter toe zodat je gehaktbrood niet kan aanbranden in de oven.

Geduld is een mooie deugd

Gehaktbroodje klaar? Snijd het niet meteen open, maar laat het even rusten! Te snel opensnijden kan ervoor zorgen dat alle sappen uit het broodje lopen en het alsnog droog wordt.

De top 3 recepten van de SPAR-redactie:



Hoofdgerechten

Gehaktbroodmuffins gevuld met kriekjes



Hoofdgerechten

XXL vogelnest met tomatensaus



Hoofdgerechten

[Oosters gehaktbrood met honing](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over gehaktbrood? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag **#lekkerspar**.
