



Hoofdgerechten

Gehaktbrood met puree en kriekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het gehaktbrood

500 gram rundergehakt
1 eetlepel ketchup
1 eetlepel mosterd
1 rode paprika (in kleine blokjes)
2 eetlepels peterselie (gehakt)
2 eetlepels salie (gehakt)
2 sjalotten (gesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
2 eetlepels paneermeel
1 theelepel cayennepeper
200 gram gerookt spek
1 ei
peper
zout

Voor de krieken

1 kilogram krieken (uit bokaal)
1 eetlepel maïszetmeel

Voor de puree

800 gram aardappelen
120 milliliters lauwe melk
1 klontje boter
1 snuifje nootmuskaat

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten, behalve het spek, bij het gehakt en kneed met je handen goed door elkaar.

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de speklapjes, iets overlappend, op een snijplank. Vorm met je handen een ovaalvormig brood van het gehakt en leg op het spek. Rol het gehakt in het spek en leg het gehaktbrood in een beboterd bakblik. Zet 40 minuten in de oven.

Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Pureer ze met de boter en de melk en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Warm de krieken met het sap op in een kookpot. Los het maïszetmeel op in wat koud water en giet bij de krieken. Roer tot de saus begint in te dikken. Snij het gehaktbrood in plakjes en serveer er de kriekjes en puree bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

