

Hotel Christoffel - Déli-Verte Moment | januari 2015

## Mediterraan gehaktbrood

Een goede gehaktbal....wie lust 'm niet?  
Om er eens een andere draai aan te geven  
deze maand een recept voor een  
gehaktbrood, meatloaf.

Zo'n uit de kluiten gewassen gehakt"bal"  
is heerlijk bij de warme maaltijd, de  
volgende dag in plakken op de boterham  
(met een flinke lik mosterd), of gewoon  
in stukjes bij de borrel. Ik zou dan ook  
een flinke joekel maken.....die gaat  
zonder moeite op.



## Benodigheden

### Voor het gehaktbrood

- 500 gram half om half gehakt
- 500 gram rundergehakt
- peper en zout
- 3 eieren
- 2 eetlepels (geroosterde) pijnboompitjes
- 1 potje **pesto van zongedroogde tomaatjes\***
- 4 sneden oud brood tot kruim gemalen, of 5 verkruimelde beschuiten
- 2 sjalotjes, fijngesnipperd

### Voor de saus

- 1 flesje **basistomatensaus\***
- 1/2 potje **pesto van zongedroogde tomaatjes\***
- peper en zout

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Vervolgens.....let goed op, want nu wordt het moeilijk....



Meng in een grote kom alle ingrediënten voor het gehaktbrood goed door elkaar. Vorm er een groot ovaalvormig "brood" van en leg dit in een braadslee of ovenschaal. Schuif de schaal gedurende 40 minuten in het midden van de oven.

Prik na die 40 minuten met een houten prikker in het dikste deel van het gehaktbrood. Komt er geen vocht meer uitlopen en is de prikker vrijwel droog, dan is je meatloaf klaar.

Heerlijk met een mooie lintpasta, zoals **tagliatelle\*** of **papardelle\*** en een groene salade. Serveer er in dat geval een lekkere tomatensaus bij. Ook die is vrij ingewikkeld om te maken.....

Verwarm de inhoud van het flesje **basistomatensaus\*** in een steelpannetje. Voeg een half potje **pesto van zongedroogde tomaatjes\*** toe, en kruid af met peper en zout. Done!

\* deze producten zijn in onze winkel verkrijgbaar