



Italiaans, maar geen pasta!

Toscaans gehaktbrood met basilicumsaus

Polpettone toscano con salsa al basilico

1 BROOD

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 50 g pijnboompitten
- ✓ 3 beschuiten (verkruimeld)
- ✓ 2 eieren
- ✓ 6 eL pesto
- ✓ 750 g kalfsgehakt of rundergehakt
- ✓ 125 mL zure room
- ✓ 150 mL magere yoghurt
- ✓ 2 sjalotjes (gesnipperd)

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rooster de pijnboompitten in een droge hete koekenpan lichtbruin.
3. Meng het beschuitkruim, de eieren, 4 eetlepels pesto, ½ tl zout, peper en pijnboompitten door het gehakt.
4. Vorm er een grote worst van en leg deze op een bakplaat.
5. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in circa 40 minuten gaar.
6. Laat het gehaktbrood 10 minuten rusten voor u het aansnijdt.
7. Meng intussen de zure room met de yoghurt, de sjalotjes en de rest van de pesto.
8. Leg het gehaktbrood op een plank, snijd er plakken van en serveer ze met de basilicumsaus.

TIP: Lekker met een groene salade met tomaat en komkommer of gegrilde courgette en geroosterde tomaat. Vanwege het Italiaanse karakter ook rood uit dat land: Chianti Sensi is een mooie begeleider.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

