



Indisch gehaktbrood - Perkedel ਪਰਕੇਡਲ

Het recept voor het *lekkerste* Indische gehaktbrood. Makkelijk om te maken, budgetproof en waanzinnig lekker! Verras jezelf eens met dit Indische recept.

4 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  450 g gekookte aardappelen
-  300 g gehakt (runder of half om half)
-  3 eieren
-  2 el melk
-  1 el zwarte peper
-  1 el gebakken uitjes
-  3 tl suiker
-  1 tl sambal
-  1 tl paprikapoeder
-  ½ tl gemalen nootmuskaat
-  ½ tl gemalen piment
-  ½ tl gemalen kruidnagel

MATERIAAL: ovenschaal, bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180 graden boven- en onderwarmte.
2. Snijd de gekookte aardappelen in stukjes en doe dit in een ruime kom.
3. Voeg de rest van de ingrediënten en zout naar smaak toe.
4. Het gehaktmengsel is wat vochtig, maar dit zorgt ervoor dat het Indisch gehaktbrood straks lekker smeug is.
5. Eventueel beetje broodkruim toevoegen.
6. Vet een ovenschaal of cake/broodvorm in of bedek deze met bakpapier.
7. Verdeel hierover het gehaktmengsel en strijk de bovenkant vlak met de achterkant van een lepel.
8. Zet de ovenschaal in de oven en bak het Indisch gehaktbrood in ca. 30-40 minuten gaar.
9. Eet smakelijk!

TIP: Over? Koud is dit ook heel lekker!

BRON: eefkooktzo.nl

