HOMEMADE
GEHAKTBROOD
PUUR - VERS - SMAAKVOL

Gehaktbrood vindt zijn oorsprong in het oude Rome, maar groeide in de 19e en 20e eeuw uit tot het populaire comfortfood zoals we dat nu kennen in Europa en Noord-Amerika.

DE VROEGE GESCHIEDENIS:

- **Het oude Rome (ca. 4e–5e eeuw):** De oudst bekende voorloper staat in het Romeinse kookboek Apicius. Daarin wordt een gerecht beschreven van fijngehakt vlees (vaak varkensvlees), vermengd met brood geweekt in wijn, pijnboompitten en specerijen, dat vervolgens in een vorm werd gebakken.
- **Middeleeuws Europa:** In de middeleeuwen werd vlees vaker fijngehakt of gestampt om taaie stukken vlees mals en eetbaar te maken. Dit werd vaak gebakken in een korst van deeg (de voorloper van de paté en pâté en croûte) of gekookt in een doek of darm.

DE OPKOMST VAN HET MODERNE GEHAKTBROOD

- **Uitvinding van de vleesmolen (19e eeuw):** Pas toen de handmatige vleesmolen halverwege de 19e eeuw werd uitgevonden, werd fijngehakt vlees betaalbaar en makkelijk te maken voor gewone huishoudens. In Duitsland, België en Nederland ontstonden gerechten zoals Hackbraten en vals haasje (gehaktbrood met gekookte eieren, bedoeld als betaalbaar alternatief voor dure hazenrug).
- **Amerikaanse populariteit (eind 19e – begin 20e eeuw):** Duitse en Europese immigranten namen het recept mee naar de Verenigde Staten. Rond 1870–1880 verschenen de eerste recepten voor meatloaf in Amerikaanse kookboeken, toen nog vaak als ontbijtgerecht met kalfs- of varkensvlees.
- **De Grote Depressie en Wereldoorlogen:** In tijden van voedselschaarste en rantsoenering werd gehaktbrood enorm populair. Door goedkoop gehakt aan te lengen met oud brood, paneermeel, havermout en groenten kon een gezin met weinig vlees toch een voedzame maaltijd op tafel zetten. In de jaren 50 kreeg het Amerikaanse gehaktbrood zijn beroemde glazuur van ketchup.

WERELDWIJDE VARIATIES

Vrijwel elke eetcultuur heeft inmiddels zijn eigen versie ontwikkeld op hetzelfde principe van gekruid gehakt met een bindmiddel uit de oven:

- **België & Nederland:** Vals haasje of vogelnestjesbrood (gevuld met hardgekookte eieren) en het klassieke gehaktbrood met spek of stroop.
- **Indonesië / Indische keuken:** Frikadel pan, waarbij Nederlandse kolonisten het gehaktbrood combineerden met Indonesische specerijen als ketoembar, djinten en laos.
- **Zuid-Afrika:** Bobotie, een gekruid gehaktgerecht met kerrie, rozijnen en een eier-melklaagje erbovenop.
- **Italië:** Polpettone, vaak gevuld met ham, kaas, spinazie of gekookte eieren.
- **Scandinavië:** Köttfärslimpa (met room en vossenbessen) en fiskepudding (gemaakt van fijngemalen vis).

BEWAREN

Je kunt zowel rauw als gebakken gehaktbrood goed bewaren in de koelkast en de vriezer. Laat een gebakken gehaktbrood wel altijd eerst helemaal afkoelen (binnen 2 uur na bereiding) voordat je het luchtdicht verpakt en opbergt.

Bewaartijden op een rij

Toestand	Koelkast (4 °C)	Vriezer (-18 °C)
Gebakken gehaktbrood	2 tot 3 dagen	Tot 3 maanden
Rauw gehaktbrood (ongebakken)	Maximaal 1 dag	Tot 2 maanden

Let op bij vullingen:

Zit er **hardgekookt ei** of **verse kaas/roomkaas** in het gehaktbrood? Dan blijft het in de koelkast goed houdbaar, maar bij invriezen kan de textuur van gekookt ei waterig/rubberachtig worden en kan roomkaas licht schiften na het ontdooien. Gehaktbrood in **bladerdeeg** kun je het beste rauw invriezen en bevroren afbakken (reken dan op 10–15 minuten extra oventijd), omdat gebakken bladerdeeg na ontdooien zijn knapperigheid verliest.

Praktische tips voor invriezen en opwarmen

- **In plakken invriezen:**
  Snijd een gebakken en afgekoeld gehaktbrood alvast in plakken en leg er een stukje bakpapier tussen. Zo kun je per keer precies het aantal porties ontdooien dat je nodig hebt.
- **Ontdooien:**
  Laat bevroren gehaktbrood bij voorkeur langzaam ontdooien in de koelkast (bijvoorbeeld een nacht van tevoren).
- **Opwarmen (zonder uitdrogen):**
  Oven: Verwarm plakken of een heel brood afgedekt met aluminiumfolie in 15 tot 20 minuten op 160 °C (voeg eventueel een klein scheutje bouillon of water toe op de bodem van de schaal tegen uitdrogen).
  Koekenpan: Bak plakken gehaktbrood op middelhoog vuur in een klontje boter of scheutje olie in 3 tot 4 minuten per kant goudbruin en warm.
  Koud: Gebakken gehaktbrood is koud ook heerlijk op een broodje met mosterd of augurk.

TIP 1: Alle recepten zijn voor 2 personen.

Tip 2: Gebruik altijd bakpapier in de bakvorm of op de bakplaat, het storten van het gehaktbrood gaat dan makkelijker.

Tip 3: Neem van een van de onderstaande recepten een dubbele hoeveelheid om er een feestelijke gehaktbroodkrans van te maken.

GEHAKTBROOD PAGINA'S

Oud-Romeins gehaktbrood	3	Gehaktbrood op zijn Bretons	31
Gehaktbrood in bladerdeeg	4	Gehaktbrood op zijn Grieks	32
Gehaktbrood in deegkorst met appel	5	Gehaktbrood op zijn Grieks Spanakopita stijl	33
Gehaktbrood met appel en paprika	6	Gehaktbrood op zijn Hollands	34
Gehaktbrood met appel, rozijnen en geuzesaus	7	Gehaktbrood op zijn Indisch - Frikadel pan	35
Gehaktbrood met appel, salie en brie	8	Gehaktbrood op zijn Italiaans in bladerdeeg	36
Gehaktbrood met basilicum en paddenstoelen	9	Gehaktbrood op zijn Italiaans met Provolone	37
Gehaktbrood met bospaddenstoelen in bladerdeeg	10	Gehaktbrood op zijn Luiks met Luikse stroop	38
Gehaktbrood met champignons	11	Gehaktbrood op zijn Maastrichts	39
Gehaktbrood met ei en spek	12	Gehaktbrood op zijn Marokkaans met abrikoos	40
Gehaktbrood met hele eieren	13	Gehaktbrood op zijn Mediterraans	41
Gehaktbrood met kaas en spek	14	Gehaktbrood op zijn Mexicaans met chipotle	42
Gehaktbrood met ketchup glazuur	15	Gehaktbrood op zijn Midden-Oosters	43
Gehaktbrood met krieken	16	Gehaktbrood op zijn Midden-Oosters met granaatappel	44
Gehaktbrood met noten	17	Gehaktbrood op zijn Provençaals	45
Gehaktbrood met olijven en kappertjes	18	Gehaktbrood op zijn Vlaams	46
Gehaktbrood met peppadew	19	Gehaktbrood op zijn Waals	47
Gehaktbrood met pistachenoten en appel	20	Gehaktbrood op zijn Zuid-Afrikaans met bobotie	48
Gehaktbrood met spek	21	Gehaktbrood op zijn Zweeds met vossenbessen	49
Gehaktbrood met spek en mosterdsaus	22	Gehaktbrood van kip met kruidenkaas	50
Gehaktbrood met spek, cranberry en rode wijnsaus	23	Gehaktbrood van kip met quinoa	51
Gehaktbrood met spinazie en mozzarella	24	Gehaktbrood van kip met venkel en ei	52
Gehaktbrood met tomaten	25	Gehaktbrood van lam op zijn Grieks	53
Gehaktbrood met venkel, prei en prosciutto	26	Gehaktbrood van lam op zijn Italiaans	54
Gehaktbrood op zijn Amerikaans met bacon	27	Gehaktbrood van lam op zijn Marokkaans	55
Gehaktbrood op zijn Aziatisch	28	Gehaktbrood van vis uit Scandinavië	56
Gehaktbrood op zijn Aziatisch met hoisin en gember	29	Gehaktbrood van wild	57
Gehaktbrood op zijn Brabants	30	Gehaktbrood van wild met mangochutney	58



OUD-ROMEINS GEHAKTBROOD



Dit Oud-Romeins gehaktbrood (geïnspireerd op de beroemde *Isicia Omentata* uit het Romeinse kookboek *Apicius*) neemt je mee terug naar de oudheid. De Romeinen waren dol op de combinatie van hartig, zoet en kruidig: sappig gehakt wordt gemengd met in wijn geweekt brood, knapperige pijnboompitten, groene peperkorrels en een Romeins glazuur van ingekookte rode wijn en honing (*caroenum*).

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het Oud-Romeinse gehaktbrood:

- 450 g varkensgehakt (of half-om-half gehakt)
- 1 sneetje oud wit- of zuurdesembrood (zonder korst, in stukjes)
- 60 ml droge witte of rode wijn (om het brood in te weken)
- 35 g pijnboompitten (licht geroosterd)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 1 el garum (vissaus) dit is de authentieke Romeinse smaakmaker*
- 1 el verse lavas (maggikruid) of platte peterselie (fijngehakt)
- 1 tl gemalen korianderzaad (ketoembar)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl gedroogde oregano (of bonenkruid)
- ½ tl groene of zwarte peperkorrels (grof gekneusd in een vijzel)
- ¼ tl zout (let op: de vissaus is al erg zout)

voor het Romeinse wijnglazuur (Caroenum):

- 75 ml zoete rode wijn (of droge rode wijn met 1 el extra honing)
- 1 el vloeibare honing
- ½ tl gedroogde tijm of oregano

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe de stukjes brood in een kommetje, schenk de 60 ml wijn erover en laat 5 minuten weken tot het brood zacht is.
4. Prak het daarna fijn met een vork.
5. Doe het gehakt in een ruime kom.
6. Voeg het in wijn geweekte brood, de pijnboompitten (houd eventueel 1 el apart voor de garnering), sjalot, knoflook, het ei, de vissaus, lavas of peterselie, korianderpoeder, komijnpoeder, oregano, gekneusde peperkorrels en zout toe.
7. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
8. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
9. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
10. Breng intussen de 75 ml rode wijn samen met de honing en tijm of oregano in een klein steelpannetje aan de kook.
11. Laat dit in 5 tot 7 minuten op middelhoog vuur inkoken tot een licht stroperig glazuur.
12. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven, bestrijk de bovenkant royaal met het wijnglazuur en druk de eventueel achtergehouden pijnboompitten er lichtjes in.
13. Zet het brood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en mooi glanst.
14. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Geroosterde pastinaak, wortelen en rode uien uit de oven met honing en tijm, of gestoofde groene kool (allemaal authentieke Romeinse groenten).
- Spelt- of farrosalade met verse kruiden en olijfolie, of rustiek zuurdesembrood om de sappen mee op te deppen.
- Een frisse salade van komkommer, verse munt, komijn en een dressing van olijfolie en appelciderazijn (acetum).

* Aziatische vissaus of 1 el fijngesneden ansjovisfilet is de beste vervanger.

GEHAKTBROOD IN BLADERDEEG



Een heerlijk **gehaktbrood in bladerdeeg** (ook wel *Wellington-stijl* of *sausage roll*) is het ultieme comfortfood voor een doordeweekse avond of een gezellig etentje. Door het gehakt te verpakken in knapperig bladerdeeg blijft het vlees van binnen heerlijk sappig, terwijl de buitenkant goudbruin en krokant uit de oven komt.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 50–55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 1 rol vers bladerdeeg (koelvers, circa 270 g)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt, verdeeld in 2 porties)
- 30 g paneermeel
- 1 el mosterd (grove of Dijon)
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 tl gedroogde tijm (of Italiaanse kruiden)
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- 1 el sesamzaadjes (optioneel, voor de garnering)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte) of 180 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, de helft van het losgeklopte ei, het paneermeel, de mosterd, ketjap, tijm, paprikapoeder, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier.
7. Vorm van het gehakt een langwerpige rol (ongeveer zo lang als het bladerdeeg en 6 tot 7 cm breed) en leg deze in het midden van het deeg.
8. Vouw de lange zijden van het bladerdeeg over het gehakt heen en druk de naad goed dicht met een beetje water of de rest van het ei.
9. Vouw ook de uiteinden netjes dicht.
10. Leg het pakketje met de naad naar beneden op de bakplaat.
11. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met de andere helft van het losgeklopte ei.
12. Snijd met een scherp mes een paar schuine inkepingen in de bovenkant (zodat de stoom kan ontsnappen) en bestrooi eventueel met sesamzaadjes.
13. Bak het gehaktbrood in 35 tot 40 minuten goudbruin en gaar.
14. Laat het na het bakken 5 minuten rusten voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, krieltjes uit de oven met rozemarijn of huisgemaakte frietjes.
- Geroosterde wortelen uit de oven, sperziebonen met een klontje roomboter of gestoofde rode kool.
- Een frisse groene salade met komkommer, tomaat en een lichte honing-mosterddressing als tegenhanger voor het rijke bladerdeeg.

GEHAKTBROOD IN DEEGKORST MET APPEL



Een gehaktbrood in deegkorst met appel is de perfecte combinatie van hartig en subtiel zoet. De stukjes friszure appel en een vleugje tijm geven het gekruide gehakt een heerlijke, herfstige smaak, terwijl het knapperige deeg zorgt voor een feestelijke uitstraling op tafel.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g half-om-half gehakt
- 1 rol vers bladerdeeg (koelvers, circa 270 g)
- 1 friszure appel (bijv. Elstar of Jonagold, geschild en in kleine blokjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt, verdeeld in 2 porties)
- 35 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el appelstroop (of honing)
- 1 tl gedroogde tijm (of salie)
- ½ tl kaneelpoeder (optioneel, voor extra warmte)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte) of 180 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de appelblokjes, ui, knoflook, de helft van het losgeklopte ei, het paneermeel, de mosterd, appelstroop, tijm, eventueel kaneel, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een samenhangend mengsel.
6. Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier.
7. Vorm van het gehaktmengsel een langwerpige rol (ongeveer zo lang als het deeg en 6 tot 7 cm breed) en leg deze in het midden van het deeg.
8. Vouw de lange zijden van het deeg over het gehakt heen en druk de naad goed dicht met een beetje water of de rest van het ei.
9. Vouw ook de uiteinden dicht en leg het pakketje met de naad naar beneden op de bakplaat.
10. Bestrijk de bovenkant van het deeg met de andere helft van het losgeklopte ei.
11. Snijd met een scherp mes een paar schuine inkepingen in de bovenkant zodat de stoom kan ontsnappen.
12. Bak het gehaktbrood in 35 tot 40 minuten goudbruin en gaar.
13. Laat het na het bakken 5 minuten rusten voordat je het aansnijdt.

LEKKER BIJ:

- Gestoofde rode kool, spruitjes uit de oven met spekjes of gekaramelliseerde witlof.
- Romige aardappelpuree, knolselderijpuree of gebakken aardappeltjes.
- Een frisse veldsla met walnoten en een lichte vinaigrette om de rijke smaken in balans te brengen.

GEHAKTBROOD MET APPEL EN PAPRIKA



Dit gehaktbrood met appel en paprika is een verrassend sappige en kleurrijke variant op de klassieker. De friszure appel en zoete paprika zorgen niet alleen voor extra groenten en fruit in het vlees, maar houden het gehakt ook heerlijk mals tijdens het bakken in de oven.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 1 friszure appel (bijv. Elstar of Jonagold, geschild en in kleine blokjes)
- ½ rode paprika (in kleine blokjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketchup (of appelstroop, plus 1 el extra om te bestrijken)
- 1 tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- 1 tl gedroogde tijm (of oregano)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het gehaktbrood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de appelblokjes, paprikablokjes, ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, 1 el ketchup, paprikapoeder, tijm, zout en peper toe. Kneed alles goed door elkaar tot een stevig geheel.
5. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm, of vorm er met je handen een langwerpig brood van op de bakplaat.
6. Bestrijk de bovenkant van het gehaktbrood met de extra eetlepel ketchup (of appelstroop) voor een mooi glanzend korstje.
7. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
8. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt, zodat de sappen goed behouden blijven.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, gekookte aardappelen of krokante ovenfrietjes.
- Sperziebonen, doperwtjes met worteltjes of geroosterde spruitjes.
- Een simpele komkommersalade met een frisse yoghurtdressing of een groene salade met tomaat.

GEHAKTBROOD MET APPEL, ROZIJNEN EN GEUZESAUS



Dit gehaktbrood met appel, rozijnen en geuzesaus is een echte Vlaams-Nederlandse klassieker met een karaktervolle twist. De zoete rozijnen en friszure appel zorgen voor een heerlijk sappig gehaktbrood, terwijl de lichtzure, kruidige saus op basis van Belgisch geuzebier het gerecht naar een hoger niveau tilt.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt
- 1 friszure appel (bijv. Elstar of jonagold, geschild en in kleine blokjes)
- 40 g rozijnen (even geweld in lauwwarm water en drooggedept)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el Luikse stroop (of appelstroop, plus 1 el extra om te bestrijken)
- 1 tl gedroogde tijm
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor de geuzesaus:

- 150 ml oude geuze (Belgisch lambiekbier)
- 150 ml runderbouillon
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 20 g roomboter
- 1 el bloem
- 1 el Luikse stroop (of appelstroop)
- 1 tl grove mosterd
- 1 laurierblaadje
- 1 takje verse tijm (of ½ tl gedroogde tijm)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een kom.
4. Voeg de appelblokjes, gewelde rozijnen, ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, 1 el Luikse stroop, tijm, kaneel, zout en peper toe.
5. Kneed alles goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het mengsel in de cakevorm (of vorm een langwerpig brood op de bakplaat) en bestrijk de bovenkant met de extra 1 el Luikse stroop.
7. Bak het gehaktbrood in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
8. Smelt tijdens de laatste 15 minuten van de oventijd de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
9. Fruit de sjalot in 2 tot 3 minuten glazig.
10. Roer de bloem erdoor en bak dit 1 minuut mee (roux).
11. Schenk al roerend met een garde beetje bij beetje de geuze en de runderbouillon erbij tot een gladde saus.
12. Voeg de Luikse stroop, mosterd, het laurierblaadje en de tijm toe.
13. Laat de saus 10 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste dikte en verwijder daarna het laurierblaadje en takje tijm.
14. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten, snijd het in dikke plakken en serveer met de warme geuzesaus.

LEKKER BIJ:

- Belgische frieten, romige aardappelpuree of gekookte kruimige aardappelen om de geuzesaus mee op te nemen.
- Gestoofd witlof, rode kool met appeltjes of spruitjes.
- Een frisse veldsla met een mosterd-vinaigrette.

GEHAKTBROOD MET APPEL, SALIE EN BRIE



Dit gehaktbrood met appel, salie en brie is een echte smaakbom voor liefhebbers van hartige en romige gerechten. De aardse smaak van verse salie en de friszure appel snijden prachtig door de romige, gesmolten brie in het midden van het gehaktbrood, waardoor elke plak een heerlijke verrassing heeft.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of kipgehakt)
- 100 g brie (in plakjes)
- 1 friszure appel (bijv. Elstar of Braeburn, geschild en in kleine blokjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el honing (of appelstroop, om te bestrijken)
- 2 tl verse salie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde salie)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een kom en meng met de appelblokjes, ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, salie, zout en peper tot een stevig geheel.
4. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een rechthoek op de bakplaat).
5. Leg de plakjes brie in het midden en laat de randen vrij.
6. Dek de brie af met de rest van het gehakt en druk de randen goed dicht zodat de kaas er tijdens het bakken niet uitloopt.
7. Bestrijk de bovenkant met de 1 el honing.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Geroosterde pastinaak en wortel uit de oven, of gekaramelliseerde witlof.
- Romige aardappelpuree of krieltjes uit de oven met rozemarijn.
- Een frisse rucolasalade met walnoten en een balsamicodressing om de romige brie in balans te brengen.

GEHAKTBROOD MET BASILICUM, PADDENSTOELEN EN SPEK



Dit gehaktbrood met basilicum, paddenstoelen en spek is een rijk en hartig gerecht boordevol umami. De gebakken paddenstoelen houden het vlees van binnen heerlijk sappig, verse basilicum zorgt voor een kruidige, frisse toets en het krokant gebakken ontbijtspek aan de buitenkant geeft een onweerstaanbare hartige korst.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 150 g gemengde paddenstoelen (bijv. kastanjechampignons en oesterzwammen, fijngehakt)
- 15 g verse basilicum (fijngehakt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el olijfolie (of roomboter, om in te bakken)
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat.
3. Verhit de 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de fijngehakte paddenstoelen, ui en knoflook in 5 tot 7 minuten tot al het vocht verdampt is en de paddenstoelen licht bruinen.
5. Laat het mengsel even afkoelen.
6. Doe het gehakt in een ruime kom.
7. Voeg het afgekoelde paddenstoelenmengsel, de verse basilicum, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, zout en peper toe.
8. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
9. Vorm van het gehakt een langwerpig brood op de bakplaat (of druk het in de cakevorm).
10. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten van het gehaktbrood heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
11. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en knapperig is.
12. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree met een vleugje nootmuskaat, krieltjes uit de oven met rozemarijn of polenta.
- Geroosterde groene asperges, sperziebonen met knoflook of gestoofde prei.
- Een frisse tomatensalade met rode ui en een lichte balsamicodressing als fris contrast bij het rijke spek.

GEHAKTBROOD MET BOSPADDENSTOELEN EN TRUFFEL IN BLADERDEEG



Dit gehaktbrood met bospaddenstoelen en truffel in bladerdeeg is een luxe, restaurantwaardige variant die perfect past bij een feestelijk diner of een uitgebreid weekendmaal. De aardse smaak van gebakken bospaddenstoelen en aromatische truffeltapenade geeft het gehakt een diepe umamismaak, terwijl het goudbruine bladerdeeg zorgt voor een heerlijk knapperig contrast.

Voorbereidingstijd: 25 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g half-om-half gehakt (of kalfsgehakt)
- 1 rol vers bladerdeeg (koelvers, circa 270 g)
- 150 g gemengde bospaddenstoelen (bijv. kastanjechampignons, shiitake en cantharellen, fijngehakt)
- 2 el zwarte truffeltapenade (of 1 el truffelolie)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt, verdeeld in 2 porties)
- 35 g paneermeel (of panko)
- 25 g Parmezaanse kaas (fijngeraspt)
- 1 el roomboter (om in te bakken)
- 1 tl verse tijmblaadjes (of ½ tl gedroogde tijm)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte) of 180 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Smelt de 1 el roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de fijngehakte bospaddenstoelen, sjalot, knoflook en tijm in 6 tot 8 minuten tot al het vocht verdampt is en de paddenstoelen licht bruinen.
4. Laat het mengsel op een bord even afkoelen.
5. Doe het gehakt in een ruime kom.
6. Voeg de afgekoelde bospaddenstoelen, truffeltapenade, de helft van het losgeklopte ei, het paneermeel, de Parmezaanse kaas, zout en peper toe.
7. Kneed alles goed door elkaar tot een stevig geheel.
8. Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier.
9. Vorm van het gehaktmengsel een langwerpige rol (ongeveer zo lang als het bladerdeeg en 6 tot 7 cm breed) en leg deze in het midden van het deeg.
10. Vouw de lange zijden van het bladerdeeg over het gehakt heen en druk de naad goed dicht met een beetje water of ei.
11. Vouw ook de uiteinden dicht en leg het pakketje met de naad naar beneden op de bakplaat.
12. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met de andere helft van het losgeklopte ei.
13. Snijd met een scherp mes een paar schuine inkepingen in het deeg zodat de stoom kan ontsnappen.
14. Bak het gehaktbrood in 35 tot 40 minuten goudbruin en gaar.
15. Laat het na het bakken 5 minuten rusten voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Geroosterde groene asperges, haricots verts omwikkeld met spek of gekaramelliseerde bospeen.
- Romige aardappelpuree met een vleugje roomboter of aardappelgratin.
- Een frisse rucola salade met geroosterde pijnboompitten, schaafsel van Parmezaanse kaas en een lichte citroen-olijfoliedressing.

GEHAKTBROOD MET CHAMPIGNONS



Dit gehaktbrood met champignons is een smaakvolle, alledaagse variant die net wat extra bite en umami heeft dan een standaard gehaktbrood. Door de champignons vooraf kort te bakken verdampt het overtollige vocht, waardoor het gehakt tijdens het bakken stevig blijft maar van binnen heerlijk mals en sappig wordt.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 150 g kastanjechampignons (fijngehakt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el olijfolie (of roomboter, om in te bakken)
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 el ketchup (om te bestrijken)
- 1 tl gedroogde tijm (of peterselie)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Verhit de 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de fijngehakte champignons, ui en knoflook in 5 tot 6 minuten tot al het vocht verdampt is en de champignons licht bruinen.
5. Laat het mengsel even afkoelen.
6. Doe het gehakt in een ruime kom.
7. Voeg het afgekoelde champignonmengsel, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, tijm, zout en peper toe.
8. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
9. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
10. Bestrijk de bovenkant met de 1 el ketchup voor een mooi glanzend korstje.
11. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
12. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, gekookte kruimige aardappelen of krokante krieltjes uit de oven.
- Sperziebonen, doperwtjes met worteltjes of gestoofde prei.
- Een frisse groene salade met komkommer, tomaat en een lichte vinaigrette.

GEHAKTBROOD MET EI EN SPEK



Dit gehaktbrood met ei en spek is een echte klassieker met een feestelijke verrassing aan de binnenkant. Wanneer je het gehaktbrood aansnijdt, verschijnt er een mooi gekookt ei in het midden van elke plak, terwijl de buitenkant omwikkeld is met krokant gebakken ontbijtspek.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 3 middelgrote eieren (hardgekookt en gepeld)
- 1 ei (rauw, om door het gehakt te mengen)
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg het rauwe ei, de ui, knoflook, paneermeel, mosterd, ketjap, peterselie, paprikapoeder, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een langwerpige basis op het bakpapier).
7. Leg de 3 gepelde, hardgekookte eieren in de lengte achter elkaar in het midden van het gehakt.
8. Dek de eieren af met de rest van het gehakt en druk alles rondom goed dicht zodat er geen luchtbellen ontstaan.
9. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten van het gehaktbrood en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
10. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en knapperig is.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, gekookte aardappelen met een klontje boter of krokante ovenfrietjes.
- Sperziebonen, doperwtjes met worteltjes of bloemkool met een kaassausje.
- Een frisse komkommersalade of groene salade met een lichte mosterddressing als fris tegenwicht voor het spek en ei.

GEHAKTBROOD MET HELE EIEREN



Dit gehaktbrood met hele eieren (ook wel bekend als *vals haasje*) is een ouderwets lekkere klassieker met een feestelijke verrassing binnenin. Bij het aansnijden verschijnt er in elke plak een mooi gekookt ei in het midden van het sappige, gekruide gehakt, afgewerkt met een smaakvol, lichtzoet korstje aan de buitenkant.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 3 middelgrote eieren (hardgekookt en gepeld)
- 1 ei (rauw, om door het gehakt te mengen)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 2 el ketchup (of appelstroop, om te bestrijken)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg het rauwe ei, de ui, knoflook, paneermeel, mosterd, ketjap, peterselie, paprikapoeder, nootmuskaat, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een langwerpige basis op het bakpapier).
7. Leg de 3 gepelde, hardgekookte eieren in de lengte achter elkaar in het midden van het gehakt.
8. Dek de eieren af met de rest van het gehakt en druk alles rondom stevig dicht zodat er geen luchtbellen ontstaan.
9. Bestrijk de bovenkant met de 2 el ketchup voor een mooi glanzend en smaakvol korstje.
10. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, gekookte kruimige aardappelen met jus of gebakken aardappeltjes.
- Doperwtjes met worteltjes, sperziebonen of gestoofde rode kool.
- Een frisse groene salade met komkommer, tomaat en een lichte vinaigrette.

GEHAKTBROOD MET KAAS EN SPEK



Dit gehaktbrood met kaas en spek is het ultieme comfortfood voor echte liefhebbers van hartige smaken. Bij het aansnijden loopt de smeuïge, gesmolten kaas uit het sappige, gekruide gehakt, terwijl de buitenkant omwikkeld is met een heerlijk krokant jasje van ontbijtspek.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 100 g jong belegen kaas of cheddar (in blokjes of dikke reepjes)
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden (of tijm)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een langwerpige basis op het bakpapier).
7. Leg de reepjes of blokjes kaas in het midden en houd ongeveer 2 cm van de randen vrij.
8. Dek de kaas af met de rest van het gehakt en druk de randen heel goed dicht zodat de kaas tijdens het bakken niet naar buiten loopt.
9. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
10. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en knapperig is.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante ovenfrietjes, gepofte aardappel met kruidenboter of romige aardappelpuree.
- Geroosterde broccoli uit de oven, sperziebonen of maiskolven.
- Een frisse koolsalade (*coleslaw*) of een groene salade met tomaat en komkommer als fris tegenwicht voor het spek en de kaas.

GEHAKTBROOD MET KETCHUP GLAZUUR



Dit gehaktbrood met ketchup glazuur is de echte Amerikaanse klassieker (*meatloaf*) waar iedereen aan tafel blij van wordt. Het gekruide gehakt blijft van binnen heerlijk sappig, terwijl de lichtzoete, kleverige glazuurlaag op basis van ketchup in de oven prachtig karamelliseert tot een smaakvolle korst.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 30 ml melk
- 1 el worcestersaus (of ketjap manis)
- 1 el grove mosterd
- 1 tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- 1 tl gedroogde italiaanse kruiden (of tijm)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor het ketchup glazuur:

- 4 el tomatenketchup
- 1 el bruine basterdsuiker (of honing)
- 1 tl appelciderazijn (of witte wijnazijn)
- 1 tl grove mosterd

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, de melk, worcestersaus, mosterd, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood alvast 20 minuten in het midden van de oven.
8. Roer intussen in een kommetje de ketchup, bruine basterdsuiker, appelciderazijn en mosterd door elkaar tot een glad glazuur.
9. Haal het gehaktbrood na 20 minuten uit de oven en bestrijk de bovenkant royaal met de helft van het glazuur.
10. Zet het gehaktbrood terug in de oven en bak nog eens 20 tot 25 minuten tot het gaar is en het glazuur mooi kleverig en gekaramelliseerd is.
11. Bestrijk het brood halverwege deze tijd met de rest van het glazuur voor een extra dikke laag.
12. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, krokante ovenfrietjes of gepofte aardappel met zure room en bieslook.
- Maiskolven met roomboter, sperziebonen of geroosterde worteltjes uit de oven.
- Een frisse koolsalade (*coleslaw*) of een groene salade met tomaat en komkommer als fris tegenwicht voor het zoete glazuur.

GEHAKTBROOD MET KRIEKEN



Dit gehaktbrood met krieken is een echte Vlaamse klassieker die hartig en friszoet op een geweldige manier samenbrengt. Het gekruide, sappige gehaktbrood wordt geserveerd met een warme, glanzende kriekensaus (zure kersen) die perfect past bij de rijke smaak van het vlees.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 tl gedroogde tijm
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor de kriekensaus:

- 350 g krieken op sap (1 potje, uitgelekt maar vang 150 ml van het sap op)
- 100 ml runderbouillon (of kriekbier voor extra diepte)
- 1 el maizena (losgeroerd met 2 el koud water)
- 1 tl Luikse stroop (of appelstroop/suiker, naar smaak)
- 1 kruidnagel (optioneel)
- ½ tl kaneelpoeder

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, tijm, nootmuskaat, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
8. Breng tijdens de laatste 10 minuten van de oventijd de 150 ml kriekensap samen met de runderbouillon, Luikse stroop, kaneel en eventueel de kruidnagel in een steelpan aan de kook.
9. Laat dit 5 minuten zachtjes pruttelen.
10. Verwijder de kruidnagel.
11. Roer het maizenapapje door de kokende vloeistof en laat 1 minuut zachtjes doorkoken tot de saus mooi bindt en glanst.
12. Voeg de uitgelekte krieken toe en warm ze nog 2 minuten mee zonder ze stuk te roeren.
13. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
14. Snijd het in dikke plakken en schep de warme kriekensaus eroverheen.

LEKKER BIJ:

- Krokante Belgische frieten, aardappelkroketjes of romige aardappelpuree om de kriekensaus mee op te nemen.
- Gestoofde witlof, sperziebonen of spruitjes.
- Een frisse veldsla met een lichte vinaigrette om het zoetzure van de krieken in balans te houden.

GEHAKTBROOD MET NOTEN



Dit notengehaktbrood heeft een heerlijke, volle smaak en een verrassende bite. De geroosterde walnoten en hazelnoten zorgen voor een knapperige textuur en een rijke, aardse ondertoon die prachtig samengaat met het sappige, gekruide gehakt en een vleugje verse kruiden.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 60 g gemengde noten (bijv. walnoten en hazelnoten, grof gehakt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 35 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 el appelstroop (of honing, om te bestrijken)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 tl gedroogde tijm (of salie)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Rooster de grof gehakte noten in een droge koekenpan op middelhoog vuur in 3 tot 4 minuten goudbruin en geurig.
4. Laat ze op een bord even afkoelen (houd eventueel 1 el apart voor de garnering).
5. Doe het gehakt in een ruime kom.
6. Voeg de afgekoelde noten, ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, peterselie, tijm, zout en peper toe.
7. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
8. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
9. Bestrijk de bovenkant met de appelstroop en druk de eventueel apart gehouden noten lichtjes in de bovenkant.
10. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Geroosterde pompoen of pastinaak uit de oven, spruitjes of gestoofde rode kool.
- Romige knolselderij-aardappelpuree of krieltjes uit de oven met rozemarijn.
- Een frisse veldsla met stukjes peer en een lichte honing-mosterddressing.

GEHAKTBROOD MET OLIJVEN EN KAPPERTJES



Dit gehaktbrood met olijven en kappertjes brengt een heerlijke, zonnige mediterrane twist naar de eettafel. De zilte kappertjes en smaakvolle olijven zorgen samen met oregano en knoflook voor een kruidig en sappig gehaktbrood dat net even anders is dan de Hollandse klassieker.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 60 g zwarte of groene olijven (zonder pit, grof gehakt)
- 2 el kappertjes (uitgelekt en grof gehakt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el tomatenpuree (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 tl gedroogde oregano
- ½ tl gerookt paprikapoeder (optioneel)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: olijven en kappertjes zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de gehakte olijven, kappertjes, ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el tomatenpuree, peterselie, oregano, eventueel paprikapoeder, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Meng de overige tomatenpuree met de olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant van het gehaktbrood.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante rozemarijnaardappeltjes uit de oven, polenta of ciabatta met olijfolie om de sappen mee op te deppen.
- Geroosterde courgette, aubergine en paprika uit de oven, of sperziebonen met knoflook en citroen.
- Een frisse Griekse salade met tomaat, komkommer, rode ui en een lichte citroen-oreganodressing.

GEHAKTBROOD MET PEPPADEW



Dit gehaktbrood met peppadew is een verrassend smaakvolle en lichtzoete, mild pittige variant op de klassieker. De ingelegde Zuid-Afrikaanse pepertjes (*peppadews*) geven het sappige gehakt een frisse kick en een mooie rode kleur, terwijl een glazuur op basis van het pekelvocht zorgt voor een heerlijk kleverig korstje.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 80 g peppadews (zoetpittige pepertjes uit pot, uitgelekt en fijngehakt, vang 2 el van het vocht op)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 2 el tomatenketchup (voor het glazuur)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of koriander)
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano (of tijm)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de fijngehakte peppadews, ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, peterselie, gerookt paprikapoeder, oregano, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Meng in een kommetje de 2 el tomatenketchup met de 2 el opgevangen peppadew-vocht en bestrijk hiermee de bovenkant van het gehaktbrood.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven, romige aardappelpuree of zoete aardappelfrietjes.
- Geroosterde groene asperges, sperziebonen of maiskolven van de grill.
- Een frisse komkommer-tomatensalade met rode ui of een lichte koolsalade als verkoelend tegenwicht voor de peppadews.

GEHAKTBROOD MET PISTACHENOTEN EN APPEL



Dit gehaktbrood met pistachenoten en appel is een feestelijke, kleurrijke en verrassend verfijnde variant op het klassieke gehaktbrood. De knapperige, lichtzoute groene pistachenoten zorgen voor een heerlijke bite en een luxe uitstraling bij het aansnijden, terwijl de friszure appel het gehakt van binnen heerlijk sappig houdt.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of kipgehakt)
- 60 g gepelde pistachenoten (ongezouten of licht gezouten, grof gehakt)
- 1 friszure appel (bijv. Elstar of Braeburn, geschild en in kleine blokjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el honing (of appelstroop, plus 1 el extra om te bestrijken)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 tl verse salie of tijm (fijngehakt, of ½ tl gedroogd)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (gebruik ½ tl als je ongezouten pistachenoten gebruikt)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de grof gehakte pistachenoten (houd eventueel 1 el apart voor de garnering), de appelblokjes, ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, 1 el honing, peterselie, salie of tijm, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bestrijk de bovenkant met de extra 1 el honing en druk de achtergehouden pistachenoten lichtjes in de bovenkant.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt, zodat de mooie groene pistachenoten goed zichtbaar blijven.

LEKKER BIJ:

- Geroosterde pastinaak en bospeen uit de oven, haricots verts of gekaramelliseerde witlof.
- Romige aardappelpuree met een vleugje roomboter of krieltjes uit de oven met rozemarijn.
- Een frisse veldsla met granaatappelpitjes of schijfjes peer en een lichte citroen-honingdressing.

GEHAKTBROOD MET SPEK



Dit gehaktbrood is een echte, onweerstaanbare klassieker die altijd in de smaak valt. Door het gekruide gehakt volledig in te pakken in plakjes ontbijtspek, blijft het vlees van binnen heerlijk sappig en mals, terwijl het spek in de oven bakt tot een goudbruin, knapperig en hartig korstje.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 120 g ontbijtspek (in plakjes, circa 8 plakjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- 1 tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- ½ tl gedroogde tijm
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: het ontbijtspek geeft al veel zout af)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (een vrijstaand brood op een bakplaat zorgt ervoor dat het spek rondom knapperig wordt).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, peterselie, paprikapoeder, tijm, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en krokant is.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, gekookte kruimige aardappelen of krokante ovenfrietjes.
- Sperziebonen, doperwtjes met worteltjes of geroosterde spruitjes.
- Een frisse groene salade met komkommer, tomaat en een lichte mosterd-vinaigrette als fris tegenwicht voor het spek.

GEHAKTBROOD MET SPEK EN MOSTERDSAUS



Dit gehaktbrood met spek en mosterdsaus is het ultieme Hollandse comfortfood. Het krokant gebakken ontbijtspek houdt het gekruide gehakt van binnen heerlijk sappig en mals, terwijl de romige, licht pittige saus met grove en Dijonmosterd het gerecht helemaal afmaakt.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 120 g ontbijtspek (in plakjes, circa 8 plakjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- 1 tl gedroogde tijm
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (het spek en de mosterd zijn al zout)

voor de mosterdsaus:

- 200 ml runderbouillon (of groentebouillon)
- 75 ml kookroom (of slagroom)
- 20 g roomboter
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1½ el bloem
- 1 el grove mosterd
- 1 tl Dijonmosterd (gladde mosterd)
- 1 tl honing (optioneel, om de scherpte te verzachten)
- ¼ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt het spek rondom extra knapperig).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el grove mosterd, ketjap, peterselie, tijm, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en krokant is.
9. Smelt tijdens de laatste 10 minuten van de oventijd de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
10. Fruit de sjalot in 2 tot 3 minuten glazig.
11. Roer de bloem erdoor en bak dit 1 minuut mee (roux).
12. Schenk al roerend met een garde beetje bij beetje de bouillon erbij tot een gladde saus.
13. Voeg de kookroom, grove mosterd, Dijonmosterd, eventueel honing en peper toe.
14. Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes doorkoken tot de gewenste dikte.
15. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
16. Snijd het in dikke plakken en serveer met de warme mosterdsaus.

LEKKER BIJ:

- Gekookte kruimige aardappelen, romige aardappelpuree of krokante krieltjes uit de oven om de mosterdsaus mee op te nemen.
- Sperziebonen, spruitjes met een vleugje nootmuskaat of gestoofde prei.
- Een frisse komkommersalade of groene salade met tomaat en een lichte vinaigrette.

GEHAKTBROOD MET SPEK, CRANBERRY EN RODE WIJNSAUS



Dit gehaktbrood met spek, cranberry en rode wijnsaus is een heerlijk feestelijk en verwarmend gerecht met een luxe uitstraling. De friszure, lichtzoete gedroogde cranberries houden het gekruide gehakt sappig en vormen samen met het krokant gebakken ontbijtspek en de rijke rode wijnsaus een onweerstaanbare smaakcombinatie.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 120 g ontbijtspek (in plakjes, circa 8 plakjes)
- 50 g gedroogde cranberries (grof gehakt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of worcestersaus)
- 1 tl gedroogde tijm (of verse rozemarijn, fijngehakt)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: het spek is al zout)

voor de rode wijnsaus:

- 150 ml droge rode wijn (bijv. Merlot of Cabernet Sauvignon)
- 150 ml runderbouillon
- 25 g koude roomboter (in blokjes)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 el cranberrycompote (of appelstroop/rode bessengelei)
- 1 takje verse tijm (of ½ tl gedroogde tijm)
- 1 laurierblaadje
- 1 tl maizena (losgeroerd met 1 el koud water, optioneel om extra te binden)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt het spek rondom extra knapperig).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de grof gehakte cranberries, ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap, tijm, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en krokant is.
9. Smelt tijdens de laatste 15 minuten van de oventijd 10 g van de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
10. Fruit de sjalot en knoflook in 2 tot 3 minuten glazig.
11. Blus af met de rode wijn en runderbouillon.
12. Voeg de cranberrycompote, tijm en het laurierblaadje toe en laat de saus in ongeveer 10 minuten tot de helft inkoken.
13. Zeef de saus (of verwijder het laurierblaadje en takje tijm).
14. Bind de saus eventueel kort met het maizenapapje als je een dikkere saus wilt.
15. Haal de pan van het vuur en klop de overige 15 g koude blokjes roomboter erdoorheen tot de saus mooi glanst.
16. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
17. Snijd het in dikke plakken en serveer met de warme rode wijnsaus.

LEKKER BIJ:

- Gestoofde rode kool, spruitjes uit de oven of geroosterde pastinaak en bospeen.
- Romige aardappelpuree, knolselderijpuree of aardappelkroketjes uit de oven.
- Een frisse veldsla met geroosterde walnoten en een lichte balsamicodressing.

GEHAKTBROOD MET SPINAZIE EN MOZZARELLA



Dit gehaktbrood met spinazie en mozzarella is een heerlijk smeuïge en kleurrijke Italiaans geïnspireerde variant. Wanneer je het gehaktbrood aansnijdt, verschijnt er een smaakvolle vulling van geslonken spinazie en gesmolten mozzarella in het midden, terwijl het kruidige gehakt aan de binnenkant lekker sappig blijft.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 150 g verse bladspinazie
- 1 bol mozzarella (125 g, goed uitgelekt en in plakjes gesneden)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 25 g Parmezaanse kaas (fijngeraspt)
- 2 el tomatenpuree (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie
- 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden (of oregano)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl nootmuskaat (geraspt, voor de spinazie)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Verhit ½ el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de spinazie met de helft van de knoflook in 2 tot 3 minuten tot de blaadjes geslonken zijn.
5. Breng op smaak met nootmuskaat en druk in een zeef zoveel mogelijk vocht uit de spinazie (zo blijft het gehaktbrood stevig).
6. Doe het gehakt in een ruime kom.
7. Voeg de ui, de rest van de knoflook, het ei, paneermeel, Parmezaanse kaas, 1 el tomatenpuree, Italiaanse kruiden, zout en peper toe.
8. Kneed alles goed door elkaar tot een stevig geheel.
9. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een rechthoek op het bakpapier).
10. Verdeel de uitgelekte spinazie in het midden en leg de plakjes mozzarella erop.
11. Houd ongeveer 2 cm van de randen vrij.
12. Dek de vulling af met de rest van het gehakt en druk de randen heel goed dicht zodat de gesmolten kaas er niet uitloopt.
13. Meng de overige tomatenpuree met ½ el olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant.
14. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
15. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn, romige aardappelpuree of polenta.
- Geroosterde courgette en paprika uit de oven, of sperziebonen met knoflook en cherrytomaatjes.
- Een frisse rucolasalade met tomaat, komkommer en een lichte balsamicodressing.

GEHAKTBROOD MET TOMATEN



Dit gehaktbrood met tomaten is een heerlijk sappige en frisse variant met een zonnig mediterraan tintje. Door zowel zoete cherrytomaatjes (of zongedroogde tomaten) als tomatenpuree te gebruiken, krijgt het gekruide gehakt een volle, hartige smaak en blijft het vlees in de oven extra mals.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 100 g cherrytomaatjes (in kwartjes gesneden, zaadlijsten eventueel verwijderd zodat het niet te nat wordt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el tomatenpuree (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie
- 1 el verse basilicum of peterselie (fijngehakt)
- 1 tl gedroogde oregano (of Italiaanse kruiden)
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de stukjes cherrytomaat, ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el tomatenpuree, basilicum of peterselie, oregano, paprikapoeder, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Meng de overige tomatenpuree met de olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant van het gehaktbrood.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn, romige aardappelpuree of ciabatta om de sappen mee op te deppen.
- Geroosterde courgette en paprika uit de oven, of sperziebonen met knoflook.
- Een frisse groene salade met komkommer, rode ui en een lichte balsamicodressing.

GEHAKTBROOD MET VENKEL, PREI EN PROSCIUTTO



Dit gehaktbrood met venkel, prei en prosciutto is een verfijnde, Italiaans geïnspireerde variant vol diepe en aromatische smaken. De zacht gestoofde venkel en prei geven het vlees een subtiele, lichtzoete anijssmaak en houden het gehakt heerlijk sappig, terwijl de flinterdunne prosciutto aan de buitenkant bakt tot een hartig, knapperig korstje.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of kalfsgehakt)
- 80 g prosciutto (rauwe ham, circa 6 plakjes)
- 100 g venkelknol (schoongemaakt en fijngehakt, bewaar het venkelgroen voor de garnering)
- 75 g prei (alleen het witte en lichtgroene deel, in halve ringetjes en fijngehakt)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 25 g Parmezaanse kaas (fijngeraspt)
- 1 el olijfolie (om in te bakken)
- 1 el grove mosterd (of Dijonmosterd)
- 1 tl venkelzaad (licht gekneusd in een vijzel)
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch, voor een frisse toets)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de prosciutto en Parmezaanse kaas zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt de prosciutto rondom lekker knapperig).
3. Verhit de 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de fijngehakte venkel, prei, knoflook en het gekneusde venkelzaad in 6 tot 8 minuten zacht en licht goudbruin zonder dat ze verbranden.
5. Laat het mengsel op een bord even afkoelen.
6. Doe het gehakt in een ruime kom.
7. Voeg het afgekoelde venkel-preimengsel, het ei, paneermeel, Parmezaanse kaas, mosterd, citroenrasp, peper en zout toe.
8. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
9. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
10. Leg de plakjes prosciutto dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
11. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot de prosciutto krokant is.
12. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.
13. Garneer eventueel met het achtergehouden venkelgroen.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree met olijfolie, krieltjes uit de oven met rozemarijn of romige polenta.
- Geroosterde wortelen of cherrytomaatjes aan de tak uit de oven, of sperziebonen met citroen.
- Een frisse venkel-sinaasappelsalade of een rucolasalade met een lichte citroen-olijfoliedressing.

GEHAKTBROOD OP ZIJN AMERIKAANS MET BACON



Dit gehaktbrood op zijn Amerikaans is dé ultieme *classic American meatloaf*. Het sappige, rijk gekruide gehakt wordt omwikkeld met knapperige plakjes bacon en afgelakt met een lichtzoet, rokerig barbecuesaus-glazuur dat in de oven heerlijk karamelliseert.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g rundergehakt (of half-om-half gehakt)
- 120 g bacon (in plakjes, circa 8 plakjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of panko)
- 30 ml melk
- 1 el worcestersaus
- 1 el grove mosterd
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano (of Italiaanse kruiden)
- ½ tl uienpoeder (optioneel, voor die echte Amerikaanse smaak)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de bacon geeft al veel zout af)

voor het glazuur:

- 3 el barbecuesaus (smokey)
- 1 el tomatenketchup
- 1 tl bruine basterdsuiker (of honing)
- 1 tl appelciderazijn

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt de bacon rondom knapperig en kan het overtollige vet weglopen).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, de melk, worcestersaus, mosterd, gerookt paprikapoeder, oregano, eventueel uienpoeder, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes bacon dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
8. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven zodat de bacon begint uit te bakken.
9. Roer intussen de barbecuesaus, ketchup, bruine basterdsuiker en appelciderazijn door elkaar.
10. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven en bestrijk de bacon royaal met het glazuur.
11. Zet het gehaktbrood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en het glazuur mooi kleverig en gekaramelliseerd is.
12. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree (*mashed potatoes*), krokante ovenfrietjes of gepofte aardappel met zure room en bieslook.
- Maiskolven met een klontje roomboter, sperziebonen of geroosterde worteltjes.
- Een frisse Amerikaanse koolsalade (*coleslaw*) als knapperig en fris tegenwicht voor de hartige bacon.

GEHAKTBROOD OP ZIJN AZIATISCH



Dit gehaktbrood op zijn Aziatisch is een verrassend aromatische en sappige variant met diepe umami-smaken. Verse gember, knoflook, bosui en sojasaus geven het gehakt een heerlijk Oosters karakter, terwijl een kleverig glazuur van hoisinsaus en honing in de oven prachtig karamelliseert.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (of varkensgehakt/kipgehakt)
- 2 bosuitjes (in fijne ringetjes)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 el verse gember (fijngeraspt)
- 1 ei
- 40 g panko (Japans paneermeel, of gewoon paneermeel)
- 1½ el ketjap manis (of sojasaus)
- 1 tl sesamolie
- 1 tl vijfkruidenpoeder (five-spice)
- ½ tl sambal oelek (of sriracha, naar smaak)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de ketjap/sojasaus is al zout)

voor het Aziatische glazuur en garnering:

- 2 el hoisinsaus
- 1 el honing (of zoete chilisaus)
- 1 tl rijstazijn (of limoensap)
- 1 tl sesamzaadjes (geroosterd, voor de garnering)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de bosui (houd een beetje groen apart voor de garnering), knoflook, gember, het ei, de panko, ketjap manis, sesamolie, vijfkruidenpoeder, sambal, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
8. Roer intussen de hoisinsaus, honing en rijstazijn door elkaar.
9. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven en bestrijk de bovenkant royaal met het glazuur.
10. Zet het gehaktbrood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en het glazuur mooi kleverig en glanzend is.
11. Laat het na het bakken 5 minuten rusten en bestrooi vlak voor het serveren met de sesamzaadjes en de rest van de bosui.

LEKKER BIJ:

- Gestoomde jasmijnrijst, gebakken rijst met ei of gewokte eiernoedels met sesamolie.
- Gewokte paksoi met knoflook, geroosterde broccolini of sperziebonen in oestersaus.
- Een frisse Aziatische komkommersalade (*smashed cucumber salad*) met rijstazijn, sesamolie en een beetje rode peper.

GEHAKTBROOD OP ZIJN AZIATISCH MET HOISIN EN GEMBER



Dit gehaktbrood op zijn Aziatisch met hoisin en gember zit boordevol warme, kruidige Oosterse smaken. De royale hoeveelheid verse gember geeft het sappige gehakt een frisse, licht pittige kick, terwijl de zoet-hartige hoisinsaus zowel door het vlees als bovenop als kleverig glazuur zorgt voor een onweerstaanbare umamismaak.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (of varkensgehakt)
- 2 el verse gember (fijngeraspt)
- 2 el hoisinsaus
- 2 bosuitjes (in fijne ringetjes, houd een beetje groen apart voor de garnering)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g panko (Japans paneermeel, of gewoon paneermeel)
- 1 el sojasaus (of ketjap manis)
- 1 tl sesamolie
- ½ tl vijfkruidenpoeder (five-spice)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de hoisin en sojasaus zijn al zout)

voor het hoisin-gemberglazuur en garnering:

- **2 el** hoisinsaus
- **1 el** honing (of gembersiroop)
- **1 tl** verse gember (fijngeraspt)
- **1 tl** rijstazijn (of limoensap)
- **1 tl** sesamzaadjes (geroosterd, voor de garnering)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de 2 el gember, 2 el hoisinsaus, bosui, knoflook, het ei, de panko, sojasaus, sesamolie, vijfkruidenpoeder, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
8. Roer intussen de 2 el hoisinsaus, honing, 1 tl gember en rijstazijn door elkaar.
9. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven en bestrijk de bovenkant royaal met het glazuur.
10. Zet het gehaktbrood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en het glazuur mooi kleverig en gekaramelliseerd is.
11. Laat het na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
12. Snijd het in dikke plakken en garneer met de sesamzaadjes en de rest van de bosui.

LEKKER BIJ:

- Gestoomde jasmijnrijst, gebakken rijst met ei of gewokte eiernoedels met sesamolie.
- Gewokte paksoi met knoflook, geroosterde broccolini of sperziebonen met sesamzaadjes.
- Een frisse komkommersalade met rijstazijn, een druppel sesamolie en eventueel wat fijngehakte rode peper.

GEHAKTBROOD OP ZIJN BRABANTS



Dit gehaktbrood op zijn Brabants is een heerlijk bourgondische klassieker vol warme, hartige smaken. Met knapperig ontbijtspek, een vleugje grove mosterd, appelstroop en natuurlijk een scheutje Brabants abdijbier (of bruin bier) in het vlees én de saus wordt dit een onweerstaanbaar sappig gerecht voor een gezellige avond.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 30 ml donker abdijbier (Hertog Jan Dubbel)
- 1 el grove mosterd
- 1 el appelstroop (plus 1 el extra om te bestrijken)
- 1 tl gedroogde tijm (of verse peterselie, fijngehakt)
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: het spek is al zout)

voor de Brabantse bierjus:

- 150 ml donker abdijbier
- 150 ml runderbouillon
- 20 g roomboter
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 el bloem
- 1 el appelstroop
- 1 tl grove mosterd
- 1 laurierblaadje

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt het spek rondom lekker krokant).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, 30 ml abdijbier, mosterd, 1 el appelstroop, tijm, nootmuskaat, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen, stop de uiteinden aan de onderkant goed in en bestrijk de bovenkant met de extra appelstroop.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Smelt tijdens de laatste 15 minuten van de oventijd de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
10. Fruit de sjalot in 2 tot 3 minuten glazig. Roer de bloem erdoor en bak dit 1 minuut mee (roux).
11. Schenk al roerend met een garde beetje bij beetje het abdijbier en de runderbouillon erbij tot een gladde saus.
12. Voeg de appelstroop, mosterd en het laurierblaadje toe en laat de jus 8 tot 10 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste dikte.
13. Verwijder daarna het laurierblaadje.
14. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
15. Snijd het in dikke plakken en serveer met de warme Brabantse bierjus.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree, gekookte kruimige aardappelen of dikke Vlaamse/Brabantse frieten om de bierjus mee op te nemen.
- Gestoofde rode kool met appeltjes, spruitjes met nootmuskaat of sperziebonen.
- Een frisse witlofsalade met appel, walnoten en een lichte honing-mosterddressing.

GEHAKTBROOD OP ZIJN BRETONS



Dit gehaktbrood op zijn Bretons (geïnspireerd op de Franse *pâté breton* en klassieke gerechten uit Bretagne) zit boordevol rustieke, hartige smaken. Het gekruide gehakt wordt verrijkt met stukjes friszure appel, knapperig spek, verse tijm en een vleugje Bretonse appelcider en calvados (of extra cider), wat zorgt voor een heerlijk sappig resultaat.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (of varkensgehakt)
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 1 friszure appel (bijv. Elstar of Jonagold, geschild en in kleine blokjes)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 30 ml droge Bretonse appelcider (plus eventueel 1 el calvados)
- 1 el grove Franse mosterd
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 tl verse tijmblaadjes (of ½ tl gedroogde tijm)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: het spek en de mosterd zijn al zout)

voor de Bretonse cidersaus:

- **150 ml** droge Bretonse appelcider
- **100 ml** kippen- of runderbouillon
- **75 ml** crème fraîche (of kookroom)
- **15 g** roomboter (gezouten Bretonse boter, *beurre demi-sel*, of gewone roomboter)
- **1** sjalot (fijngesnipperd)
- **1 tl** Dijonmosterd
- **1 tl** maizena (losgeroerd met **1 el** koud water, optioneel om te binden)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt het spek rondom lekker krokant).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de appelblokjes, sjalot, knoflook, het ei, paneermeel, 30 ml appelcider (en eventueel calvados), grove mosterd, peterselie, tijm, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en knapperig is.
9. Smelt tijdens de laatste 15 minuten van de oventijd de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
10. Fruit de sjalot in 2 tot 3 minuten glazig.
11. Blus af met de appelcider en bouillon en laat dit 6 tot 8 minuten tot ongeveer de helft inkoken.
12. Roer de crème fraîche en Dijonmosterd erdoor en laat 2 minuten zachtjes pruttelen (bind eventueel kort met het maizenapapje als je een dikkere saus wilt).
13. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
14. Snijd het in dikke plakken en serveer met de warme cidersaus.

LEKKER BIJ:

- Romige aardappelpuree met gezouten roomboter, krieltjes uit de oven of gebakken aardappeltjes met knoflook en peterselie.
- Haricots verts (fijne sperziebonen), gekaramelliseerde witlof of geroosterde worteltjes.
- Een frisse groene salade met walnoten en een lichte appelcider-vinaigrette.

GEHAKTBROOD OP ZIJN GRIEKS



Dit gehaktbrood op zijn Grieks (geïnspireerd op de Griekse *biftekia* en *rolo kima*) brengt heerlijke mediterrane smaken naar tafel. Het sappige gehakt wordt op smaak gebracht met oregano, munt, knoflook en citroen, met in het midden een verrassende vulling van romige feta, zongedroogde tomaten en zwarte olijven.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of lamsgehakt / rundergehakt)
- 100 g feta (in dikke reepjes of verkruimeld)
- 40 g Kalamata-olijven (zonder pit, grof gehakt)
- 30 g zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt en fijngehakt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el olijfolie (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 el verse munt (fijngehakt, of 1 tl gedroogde munt)
- 1½ tl gedroogde Griekse oregano
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de feta en olijven zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de rode ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el olijfolie, peterselie, munt, oregano, citroenrasp, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een rechthoek op het bakpapier).
7. Verdeel de feta, gehakte olijven en zongedroogde tomaten in het midden en laat ongeveer 2 cm van de randen vrij.
8. Dek de vulling af met de rest van het gehakt en druk de randen heel goed dicht zodat de feta er tijdens het bakken niet uitloopt.
9. Bestrijk de bovenkant met de overige olijfolie.
10. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Griekse citroenaardappeltjes uit de oven (*patates lemonates*), krokante ovenfrietjes met oregano of orzo (Griekse pasta).
- Geroosterde courgette, aubergine en paprika uit de oven, of sperziebonen in tomatensaus (*fasolakia*).
- Een frisse Griekse boerensalade (*choriatiki*) met tomaat, komkommer en rode ui, en een schaaltje romige tzatziki voor erbij.

GEHAKTBROOD OP ZIJN GRIEKS SPANAKOPITA STIJL



Dit gehaktbrood op zijn Grieks Spanakopita stijl combineert het beste van twee werelden: een sappig, kruidig gehaktbrood met de klassieke vulling van Griekse spinazietaart (*Spanakopita*). De romige feta, geslonken spinazie, verse dille en een vleugje citroen zorgen voor een frisse, hartige verrassing in het midden van elke plak.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of lamsgehakt / rundergehakt)
- 150 g verse bladspinazie
- 100 g feta (verkruimeld)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 bosuitjes (in fijne ringetjes)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el olijfolie (1 el om in te bakken en 1 el om te bestrijken)
- 2 el verse dille (fijngehakt, of 1 el gedroogde dille)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 tl gedroogde Griekse oregano
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl nootmuskaat (geraspt, voor de spinazie)
- ¼ tl zout (let op: de feta is al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de spinazie met de bosui en de helft van de knoflook in 2 tot 3 minuten tot de blaadjes geslonken zijn.
5. Breng op smaak met nootmuskaat, druk in een zeef zoveel mogelijk vocht uit de spinazie en meng dit daarna in een kommetje met de verkruimelde feta en de helft van de verse dille.
6. Doe het gehakt in een ruime kom.
7. Voeg de rode ui, de rest van de knoflook, het ei, paneermeel, de overige dille, peterselie, oregano, citroenrasp, peper en zout toe.
8. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
9. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een rechthoek op het bakpapier).
10. Verdeel de spinazie-fetavulling in het midden en houd ongeveer 2 cm van de randen vrij.
11. Dek de vulling af met de rest van het gehakt en druk de randen heel goed dicht zodat de vulling er niet uitloopt.
12. Bestrijk de bovenkant met de overige olijfolie.
13. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
14. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Griekse citroenaardappeltjes uit de oven (*patates lemonates*), krokante ovenfrietjes met oregano of orzo (Griekse pasta).
- Geroosterde courgette en paprika uit de oven, of sperziebonen in tomatensaus (*fasolakia*).
- Een frisse Griekse boerensalade (*choriatiki*) met tomaat, komkommer en olijven, en een schaaltje romige tzatziki voor erbij.

GEHAKTBROOD OP ZIJN HOLLANDS



Dit gehaktbrood is de echte, oer-Hollandse klassieker zoals oma hem maakte. Het gekruide gehakt wordt op smaak gebracht met een vleugje nootmuskaat, ketjap manis en grove mosterd, waardoor het vlees van binnen heerlijk sappig blijft en aan de buitenkant een smakelijk, bruin korstje krijgt.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of 1 sneetje witbrood zonder korst, geweekt in 2 el melk)
- 1 el grove mosterd
- 1 el ketjap manis (of maggi)
- 1 el tomatenketchup (of appelstroop, om te bestrijken)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, ketjap manis, peterselie, nootmuskaat, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig en samenhangend geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er met je handen een langwerpig brood van op de bakplaat). Bestrijk de bovenkant met de 1 el tomatenketchup (of appelstroop) voor een mooi, smaakvol korstje.
7. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
8. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt, zodat de sappen goed behouden blijven.

LEKKER BIJ:

- Gekookte kruimige aardappelen met een ouderwetse bruine jus, of romige aardappelpuree.
- Sperziebonen, bloemkool met een kaassausje, doperwtjes met worteltjes of gestoofde rode kool.
- Een frisse komkommersalade met azijn en suiker, of een simpele groene salade met tomaat.

GEHAKTBROOD OP ZIJN INDISCH FRIKADEL PAN



Dit gehaktbrood op zijn Indisch, ter plaatse bekend als Frikadel pan is een heerlijk kruidige en sappige klassieker uit de Indische keuken. Het gekruide gehakt krijgt een diepe, warme smaak door specerijen als ketoembar, djinten, laos en nootmuskaat, gecombineerd met ketjap manis, ui en knoflook, en wordt in de oven gebakken tot een smaakvol gehaktbrood.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 1 kleine ui (zeer fijngesnipperd of geraspt)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of 1 sneetje witbrood zonder korst, geweekt in 30 ml melk of kokosmelk)
- 2 el ketjap manis (1½ el voor door het gehakt en ½ el om te bestrijken)
- 1 el selderijblad of verse peterselie (fijngehakt)
- 1 tl ketoembar (gemalen koriander)
- 1 tl sambal oelek (of sambal badjak, naar smaak)
- ½ tl djinten (gemalen komijn)
- ½ tl laos (galangawortel, gemalen)
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) of een kleine ovenschaal met bakpapier.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel (of het geweekte brood), 1½ el ketjap manis, selderij of peterselie, ketoembar, sambal, djinten, laos, nootmuskaat, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een smeuïg en samenhangend geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig en gelijkmatig in de cakevorm of ovenschaal.
7. Bestrijk de bovenkant met de overige ketjap manis voor een mooi glanzend, gekaramelliseerd korstje.
8. Bak de frikadel pan in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Gestoomde witte pandanrijst, nasi goreng of gekookte kruimige aardappelen (op zijn Oudindisch).
- Sajoer boontjes (sperziebonen in kokosmelk), gado gado met pindasaus of gewokte spitskool met knoflook en ketjap.
- Frisse atjar tjampoer (zoetzure groenten), seroendeng, gebakken uitjes en kroepoek.

GEHAKTBROOD OP ZIJN ITALIAANS IN BLADERDEEG



Dit gehaktbrood op zijn Italiaans is een heerlijke, feestelijke variant vol zonnige mediterrane smaken. Het sappige gehakt wordt gekruid met Italiaanse kruiden, knoflook, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten, en vervolgens verpakt in een knapperig, goudbruin jasje van bladerdeeg.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 50–55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 1 rol vers bladerdeeg (koelvers, circa 270 g)
- 40 g zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt en fijngehakt)
- 30 g Parmezaanse kaas (fijngeraspt)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei (losgeklopt, verdeeld in 2 porties)
- 35 g paneermeel (of panko)
- 1 el tomatenpuree
- 1 el verse basilicum of peterselie (fijngehakt)
- 1½ tl gedroogde Italiaanse kruiden (of oregano)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten zijn al zout)
- 1 tl sesamzaadjes of gedroogde oregano (optioneel, voor de garnering)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte) of 180 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, ui, knoflook, de helft van het losgeklopte ei, het paneermeel, de tomatenpuree, basilicum of peterselie, Italiaanse kruiden, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier.
7. Vorm van het gehaktmengsel een langwerpige rol (ongeveer zo lang als het bladerdeeg en 6 tot 7 cm breed) en leg deze in het midden van het deeg.
8. Vouw de lange zijden van het bladerdeeg over het gehakt heen en druk de naad goed dicht met een beetje water of ei.
9. Vouw ook de uiteinden dicht en leg het pakketje met de naad naar beneden op de bakplaat.
10. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met de andere helft van het losgeklopte ei.
11. Snijd met een scherp mes een paar schuine inkepingen in de bovenkant (zodat de stoom kan ontsnappen) en bestrooi eventueel met wat gedroogde oregano of sesamzaadjes.
12. Bak het gehaktbrood in 35 tot 40 minuten goudbruin en gaar.
13. Laat het na het bakken 5 minuten rusten voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn en knoflook, of romige polenta.
- Geroosterde courgette, aubergine en paprika uit de oven, of sperziebonen met cherrytomaatjes.
- Een frisse rucolasalade met tomaat, komkommer, pijnboompitten en een lichte balsamicodressing.

GEHAKTBROOD OP ZIJN ITALIAANS MET MORTADELLA EN PROVOLONE



Dit gehaktbrood met mortadella en Provolone (geïnspireerd op de klassieke Italiaanse *polpettone ripieno*) is een rijke, feestelijke verrassing op tafel. Het kruidige, sappige gehakt wordt gevuld met flinterdunne plakjes zachte mortadella en pittig-romige Provolone-kaas, wat bij het aansnijden zorgt voor een onweerstaanbare gesmolten kern.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of kalfsgehakt)
- 75 g mortadella (in dunne plakjes, bij voorkeur met pistachenootjes)
- 80 g Provolone-kaas (in dikke plakken of reepjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of panko)
- 25 g Parmezaanse kaas (fijngeraspt)
- 30 ml melk
- 2 el tomatenpuree (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie
- 1 el verse peterselie of basilicum (fijngehakt)
- 1 tl gedroogde oregano (of Italiaanse kruiden)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de mortadella en kazen zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat kun je het gevulde gehaktbrood het makkelijkst oprollen en dichtdrukken).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, Parmezaanse kaas, melk, 1 el tomatenpuree, peterselie of basilicum, oregano, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel op het bakpapier uit tot een rechthoekige lap van ongeveer 20 bij 25 cm en 1½ cm dik.
7. Beleg het midden met de plakjes mortadella en leg daar de reepjes Provolone bovenop.
8. Houd rondom 2 tot 3 cm van de randen vrij.
9. Rol het gehakt met behulp van het bakpapier stevig op tot een brood en druk de naad en de uiteinden heel goed dicht zodat de gesmolten kaas er niet uitloopt.
10. Meng de overige tomatenpuree met de olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant.
11. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
12. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn en knoflook, romige aardappelpuree of polenta.
- Geroosterde courgette, aubergine en paprika uit de oven, of groene asperges met een scheutje olijfolie.
- Een frisse rucolasalade met cherrytomaatjes, pijnboompitten en een lichte balsamicodressing als fris tegenwicht voor de rijke vulling.

GEHAKTBROOD OP ZIJN LUIKS MET LUIKSE STROOP



Dit gehaktbrood op zijn Luiks met Luikse stroop is een echte Belgische klassieker met die onweerstaanbare zoet-hartige smaak waar de Waalse keuken om bekendstaat. Het sappige, kruidige gehaktbrood krijgt zowel door het vlees als bovenop een laagje echte Luikse stroop en wordt geserveerd met een rijke, lichtzure Luikse saus op basis van uien, jeneverbessen, azijn en stroop.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 1 el Luikse stroop (plus 1 el extra om te bestrijken)
- 1 el grove mosterd
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- 1 tl gedroogde tijm
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor de Luikse saus:

- 2 grote uien (in halve ringen)
- 200 ml runderbouillon
- 20 g roomboter
- 1½ el Luikse stroop
- 1 el appelciderazijn (of witte wijnazijn)
- 1 el bloem
- 1 tl grove mosterd
- 3 jeneverbessen (licht gekneusd)
- 1 laurierblaadje
- 1 takje verse tijm (of ½ tl gedroogde tijm)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom. Voeg de fijngesnipperde ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el Luikse stroop, grove mosterd, peterselie, tijm, nootmuskaat, zout en peper toe.
4. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
5. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat) en bestrijk de bovenkant met de extra 1 el Luikse stroop.
6. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
7. Smelt tijdens de laatste 20 minuten van de oventijd de roomboter in een hapjespan of steelpan op middelhoog vuur.
8. Bak de uienringen in 8 tot 10 minuten zacht en licht gekaramelliseerd.
9. Strooi de bloem over de uien en bak dit 1 minuut mee.
10. Blus af met de appelciderazijn en schenk daarna al roerend de runderbouillon erbij.
11. Voeg de Luikse stroop, grove mosterd, gekneusde jeneverbessen, het laurierblaadje en de tijm toe.
12. Laat de saus 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen tot hij mooi gebonden is.
13. Verwijder het laurierblaadje, de jeneverbessen en het takje tijm uit de saus.
14. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie, snijd het in dikke plakken en schep de warme Luikse saus eroverheen.

LEKKER BIJ:

- Krokante Belgische frieten (zoals bij *boulets à la liégeoise*), aardappelkroketjes of romige aardappelpuree om de saus mee op te nemen.
- Gestoofde witlof, sperziebonen of rode kool met appeltjes.
- Een frisse veldsla met een lichte mosterd-vinaigrette om het zoetzure van de saus in balans te brengen.

GEHAKTBROOD OP ZIJN MAASTRICHTS



Dit Maastrichter gehaktbrood is een heerlijk bourgondisch gerecht vol rijke Limburgse smaken. Het sappige, gekruide gehakt wordt verrijkt met Limburgse appelstroop, grove mosterd, kruidnagel en laurier, en geserveerd met een warme, lichtzoete en kruidige Maastrichtse saus op basis van uien, kruidnagel, azijn en Limburgse stroop (geïnspireerd op klassiek *zoervleisj*).

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of 1 verkruimeld sneetje peperkoek voor extra Limburgse smaak)
- 1 el Limburgse appelstroop (plus 1 el extra om te bestrijken)
- 1 el grove mosterd
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- 1 tl gedroogde tijm
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ¼ tl kruidnagelpoeder
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor de Maastrichtse saus:

- 2 grote uien (in halve ringen)
- 200 ml runderbouillon
- 20 g roomboter
- 1½ el Limburgse appelstroop
- 1 el appelciderazijn (of natuurazijn)
- 1 el bloem (of 1 verkruimeld sneetje ontbijtkoek om te binden)
- 1 tl grove mosterd
- 2 kruidnagels
- 1 laurierblaadje

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom. Voeg de fijngesnipperde ui, knoflook, het ei, paneermeel (of verkruimelde peperkoek), 1 el appelstroop, grove mosterd, peterselie, tijm, nootmuskaat, kruidnagelpoeder, zout en peper toe.
4. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
5. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat) en bestrijk de bovenkant met de extra 1 el appelstroop.
6. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
7. Smelt tijdens de laatste 20 minuten van de oventijd de roomboter in een hapjespan of steelpan op middelhoog vuur.
8. Bak de uienringen in 8 tot 10 minuten zacht en licht gekaramelliseerd.
9. Strooi de bloem over de uien en bak dit 1 minuut mee (gebruik je ontbijtkoek, voeg die dan pas na de bouillon toe).
10. Blus af met de appelciderazijn en schenk al roerend de runderbouillon erbij.
11. Voeg de appelstroop, mosterd, kruidnagels en het laurierblaadje toe en laat de saus 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen tot hij mooi gebonden is.
12. Verwijder het laurierblaadje en de kruidnagels uit de saus.
13. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
14. Snijd het in dikke plakken en schep de warme Maastrichtse saus eroverheen.

LEKKER BIJ:

- Dikke goudgele frieten (zoals bij echt Maastrichts *zoervleisj*), romige aardappelpuree of gekookte kruimige aardappelen.
- Gestoofde rode kool met appeltjes, sperziebonen of spruitjes.
- Een frisse witlofsalade met appel, walnoten en een lichte honing-mosterddressing (en eventueel een klodder mayonaise bij de frietjes).

GEHAKTBROOD OP ZIJN MAROKKAANS MET PISTACHE EN ABRIKOOS



Dit gehaktbrood op zijn Marokkaans met pistache en abrikoos is een kleurrijk en heerlijk aromatisch gerecht vol warme specerijen. De combinatie van kruidig gehakt met komijn, kaneel en ras el hanout, knapperige groene pistachenootjes en zoete stukjes gedroogde abrikoos zorgt voor een feestelijke verrassing bij elke plak.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g rundergehakt
- 50 g gedroogde abrikozen (in kleine blokjes)
- 50 g gepelde pistachenoten (ongezouten, grof gehakt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el verse koriander (fijngehakt, houd een beetje apart voor de garnering)
- 1 el verse munt of platte peterselie (fijngehakt)
- 1 el honing (om te bestrijken)
- 1 el olijfolie
- 1½ tl ras el hanout
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom. Voeg de blokjes abrikoos, grof gehakte pistachenoten (houd eventueel 1 el apart voor de garnering), rode ui, knoflook, het ei, paneermeel, koriander, munt of peterselie, olijfolie, ras el hanout, komijnpoeder, kaneel, paprikapoeder, zout en peper toe.
4. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
5. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
6. Bestrijk de bovenkant met de honing en druk de achtergehouden pistachenootjes lichtjes in de bovenkant.
7. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
8. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt en garneer met de rest van de verse koriander.

LEKKER BIJ:

- Luchtige couscous met rozijnen en kruiden, parelcouscous of geroosterde zoete aardappelpartjes uit de oven.
- Geroosterde wortelen en courgette met komijn uit de oven, of gestoofde kikkererwten in tomatensaus.
- Een frisse komkommer-tomatensalade met munt en citroen, geserveerd met een schaaltje dikke Griekse yoghurt of muntyoghurt voor erbij.

GEHAKTBROOD OP ZIJN MEDITERRAANS



Dit Mediterraanse gehaktbrood brengt zonnige, Zuid-Europese smaken naar de eettafel. Door het sappige gehakt te combineren met zongedroogde tomaten, zwarte olijven, verse kruiden en een vleugje citroen krijgt het gerecht een heerlijke, aromatische smaak die net even lichter en frisser aanvoelt dan de traditionele variant.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 40 g zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt en fijngehakt)
- 40 g zwarte of groene olijven (zonder pit, grof gehakt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 25 g Parmezaanse kaas (fijngeraspt)
- 2 el tomatenpuree (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie
- 1 el verse basilicum of platte peterselie (fijngehakt)
- 1½ tl gedroogde oregano (of Provençaalse kruiden)
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de olijven, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de zongedroogde tomaten, olijven, rode ui, knoflook, het ei, paneermeel, Parmezaanse kaas, 1 el tomatenpuree, verse kruiden, oregano, citroenrasp, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Meng de overige tomatenpuree met de olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant van het gehaktbrood.
8. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn en knoflook, of romige polenta.
- Geroosterde mediterrane groenten (courgette, aubergine en paprika) uit de oven, of sperziebonen met cherrytomaatjes.
- Een frisse groene salade met tomaat, komkommer, pijnboompitten en een lichte citroen-olijfoliedressing.

GEHAKTBROOD OP ZIJN MEXICAANS MET CHORIZO EN CHIPOTLE



Dit gehaktbrood op zijn Mexicaans is een heerlijk kruidige, rokerige en licht pittige variant vol warme smaken. De smaakvolle chorizo houdt het rundergehakt van binnen heerlijk sappig, terwijl de gerookte chipotlepeper en een kleverig Mexicaans glazuur zorgen voor een onweerstaanbare kick.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 350 g rundergehakt (of half-om-half gehakt)
- 100 g chorizoworst (velletje verwijderd en zeer fijngehakt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of fijngemalen tortilla chips)
- 1 el chipotle in adobo saus (fijngehakt, of 1 tl chipotle-chilipoeder)
- 1 el verse koriander (fijngehakt, houd een beetje apart voor de garnering)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: chorizo is al vrij zout)

voor het Mexicaanse glazuur:

- 3 el tomatenketchup (of dikke Mexicaanse salsa)
- 1 el honing (of bruine basterdsuiker)
- 1 tl chipotle in adobo saus (alleen de saus, of ½ tl chipotle-chilipoeder)
- 1 tl limoensap

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het rundergehakt en de fijngehakte chorizo in een ruime kom.
4. Voeg de rode ui, knoflook, het ei, paneermeel, chipotle, koriander, komijnpoeder, gerookt paprikapoeder, oregano, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
8. Roer intussen de tomatenketchup, honing, chipotlesaus en het limoensap door elkaar tot een glad glazuur.
9. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven en bestrijk de bovenkant royaal met het glazuur.
10. Zet het gehaktbrood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en het glazuur mooi kleverig en gekaramelliseerd is.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie, snijd het in plakken en garneer met de verse koriander.

LEKKER BIJ:

- Krokante Mexicaanse aardappelpartjes uit de oven, gekruide gele rijst of warme tortillawraps.
- Maiskolven van de grill met limoenboter, gewokte paprika en ui (fajita-stijl) of zwarte bonen.
- Een frisse salade met tomaat, komkommer, avocado en limoendressing, geserveerd met guacamole en zure room om het pittige in balans te brengen.

GEHAKTBROOD OP ZIJN MIDDEN-OOSTERS



Dit gehaktbrood op zijn Midden-Oosters zit boordevol warme, kruidige en fris-aromatische smaken. Het sappige gehakt wordt op smaak gebracht met specerijen als komijn, koriander, piment en kaneel, en krijgt een frisse, knapperige afwerking met pijnboompitten, granaatappelmelasse en robijnrode granaatappelpitjes.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g lams- of rundergehakt
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of fijne bulgur, 10 minuten geweekt in 30 ml warm water en uitgeknepen)
- 2 el platte peterselie (fijngehakt, houd een beetje apart voor de garnering)
- 1 el verse munt (fijngehakt)
- 1 el pijnboompitten (licht geroosterd, plus 1 el extra voor de garnering)
- 1 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl gemalen korianderzaad (ketoembar)
- ½ tl pimentpoeder (allspice)
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl sumak (optioneel, voor een frisse citrustoets)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor het glazuur en de garnering:

- 1½ el granaatappelmelasse (of 1 el honing gemengd met ½ el balsamicoazijn)
- 2 el granaatappelpitjes

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de rode ui, knoflook, het ei, paneermeel (of geweekte bulgur), peterselie, munt, **1 el** pijnboompitten, olijfolie, komijnpoeder, korianderpoeder, piment, kaneel, eventueel sumak, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
8. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven en bestrijk de bovenkant royaal met de granaatappelmelasse.
9. Zet het brood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en mooi glanst.
10. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
11. Snijd het in dikke plakken en garneer vlak voor het serveren met de granaatappelpitjes, de extra pijnboompitten en de achtergehouden peterselie.

LEKKER BIJ:

- Gekruide gele rijst, tabouleh, parelcouscous of warm Libanees platbrood.
- Geroosterde aubergine en bloemkool uit de oven met tahinsaus, of gewokte courgette met knoflook en munt.
- Een frisse fattoush-salade (met tomaat, komkommer, radijs en sumak), geserveerd met hummus of romige labneh (hangop) voor erbij.

GEHAKTBROOD OP ZIJN MIDDEN-OOSTERS MET PISTACHE EN GRANAATAPPEL



Dit gehaktbrood met pistache en granaatappel is een feestelijk en kleurrijk gerecht vol rijke, warme smaken. Het sappige, kruidige gehakt krijgt een heerlijke bite door de groene pistachenoten, terwijl de zoetzure granaatappelmelasse en frisse granaatappelpitjes zorgen voor een schitterende afwerking die bij elke hap verrast.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g lamsgehakt of rundergehakt (of half-om-half)
- 50 g gepelde pistachenoten (ongezouten, grof gehakt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of fijne bulgur, 10 minuten geweekt in 30 ml warm water en uitgeknepen)
- 2 el platte peterselie (fijngehakt, houd een beetje apart voor de garnering)
- 1 el verse munt (fijngehakt)
- 1 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl gemalen korianderzaad (ketoembar)
- ½ tl pimentpoeder (allspice)
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl sumak (optioneel, voor een frisse citrustoets)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor het glazuur en de garnering:

- 1½ el granaatappelmelasse (of 1 el honing gemengd met ½ el balsamicoazijn)
- 3 el granaatappelpitjes

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de grof gehakte pistachenoten (houd 1 el apart voor de garnering), rode ui, knoflook, het ei, paneermeel (of geweekte bulgur), peterselie, munt, olijfolie, komijnpoeder, korianderpoeder, piment, kaneel, eventueel sumak, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
8. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven en bestrijk de bovenkant royaal met de granaatappelmelasse.
9. Zet het brood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en mooi glanst.
10. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
11. Snijd het in dikke plakken en garneer vlak voor het serveren met de granaatappelpitjes, de achtergehouden pistachenootjes en de verse peterselie.

LEKKER BIJ:

- Gekruide gele rijst, parelcouscous met kruiden of geroosterde aardappelpartjes uit de oven.
- Geroosterde aubergine en bloemkool uit de oven met tahinsaus, of gewokte courgette met knoflook en munt.
- Een frisse komkommer-tomatensalade met sumak, geserveerd met hummus of romige labneh (hangop) voor erbij.

GEHAKTBROOD OP ZIJN PROVENÇAALS



Dit gehaktbrood op zijn Provençaals brengt de geurige kruiden en zonnige smaken van Zuid-Frankrijk direct naar je keuken. Het sappige gehakt wordt royaal op smaak gebracht met Provençaalse kruiden, knoflook, zongedroogde tomaten en zwarte olijven, en afgewerkt met een glanzende laag tomatenpuree en olijfolie.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g half-om-half gehakt (of rundergehakt)
- 40 g zwarte olijven (zonder pit, grof gehakt)
- 30 g zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt en fijngehakt)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el tomatenpuree (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie (extra vierge)
- 1 el Dijonmosterd (of grove Franse mosterd)
- 1 el verse platte peterselie (fijngehakt)
- 2 tl gedroogde Provençaalse kruiden
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch, optioneel)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de olijven en zongedroogde tomaten zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht). Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
2. Doe het gehakt in een ruime kom.
3. Voeg de gehakte olijven, zongedroogde tomaten, sjalot, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el tomatenpuree, Dijonmosterd, peterselie, Provençaalse kruiden, eventueel citroenrasp, peper en zout toe.
4. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
5. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
6. Meng de overige tomatenpuree met de olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant van het gehaktbrood.
7. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
8. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Klassieke Franse ratatouille (gestoofde courgette, aubergine, paprika en tomaat), of haricots verts (fijne sperziebonen) met knoflook.
- Krokante krieltjes uit de oven met rozemarijn, romige aardappelpuree met olijfolie of een knapperig stokbrood om de sappen mee op te deppen.
- Een frisse groene salade met cherrytomaatjes, komkommer en een lichte Franse vinaigrette.

GEHAKTBROOD OP ZIJN VLAAMS



Dit gehaktbrood op zijn Vlaams (ook wel bekend als *Vlaams vogelnestjesbrood met bierjus*) is het ultieme Belgische comfortfood. Het kruidige, sappige gehaktbrood wordt gevuld met hardgekookte eieren, omwikkeld met knapperig spek en geserveerd met een rijke, donkere Vlaamse bierjus.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (varkens-kalfsgehakt of varkens-rundergehakt)
- 3 middelgrote eieren (hardgekookt en gepeld)
- 1 ei (rauw, om door het gehakt te mengen)
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 40 g paneermeel (of 1 sneetje witbrood zonder korst, geweekt in 30 ml melk)
- 1 el grove Belgische mosterd (bijv. Tierenteyn)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, of 1 tl gedroogde peterselie)
- 1 tl gedroogde tijm
- ½ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: het spek en de mosterd zijn al zout)

voor de Vlaamse bierjus:

- 150 ml donker Belgisch abdijbier (bijv. Leffe Bruin of Grimbergen Dubbel)
- 150 ml runderbouillon
- 20 g roomboter
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 el bloem
- 1 el Luikse stroop (of appelstroop)
- 1 tl grove mosterd
- 1 laurierblaadje

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt het spek rondom knapperig).
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg het rauwe ei, de ui, knoflook, paneermeel, 1 el grove mosterd, peterselie, tijm, nootmuskaat, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm de helft van het gehaktmengsel tot een langwerpige basis op het bakpapier.
7. Leg de 3 gepelde, hardgekookte eieren in de lengte achter elkaar in het midden van het gehakt.
8. Dek de eieren af met de rest van het gehakt en druk alles rondom stevig dicht zodat er geen luchtbellen ontstaan.
9. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
10. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en krokant is.
11. Smelt tijdens de laatste 15 minuten van de oventijd de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
12. Fruit de sjalot in 2 tot 3 minuten glazig.
13. Roer de bloem erdoor en bak dit 1 minuut mee (roux).
14. Schenk al roerend met een garde beetje bij beetje het donkere bier en de runderbouillon erbij tot een gladde saus.
15. Voeg de Luikse stroop, mosterd en het laurierblaadje toe en laat de jus 8 tot 10 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste dikte.
16. Verwijder daarna het laurierblaadje.
17. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie, snijd het in dikke plakken en serveer met de warme Vlaamse bierjus.

LEKKER BIJ:

- Krokante Belgische frieten (met een klodder mayonaise), aardappelkroketjes of romige aardappelpuree om de bierjus mee op te nemen.
- Gestoofde witlof (gekaramelliseerd in een klontje boter), appelmoes (op zijn klassiek Belgisch) of spruitjes.
- Een frisse veldsla met een lichte mosterd-vinaigrette.

GEHAKTBROOD OP ZIJN WAALS



Dit gehaktbrood op zijn Waals (geïnspireerd op de rustieke Ardense en Waalse keuken) is een rijk, hartig streekgerecht boordevol karakter. Het gekruide gehakt wordt verrijkt met gerookte spekblokjes, jeneverbessen, tijm en een vleugje Luikse stroop, en geserveerd met een warme, romige saus op basis van Ardens bier, champignons en grove mosterd.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het gehaktbrood:

- **450 g** half-om-half gehakt (varkens-rundergehakt)
- **75 g** gerookte spekblokjes (fijngesneden)
- **1** kleine ui (fijngesnipperd)
- **2 tenen** knoflook (fijngehakt)
- **1** ei
- **40 g** paneermeel
- **1 el** Luikse stroop (plus **1 el** extra om te bestrijken)
- **1 el** grove mosterd
- **1 el** verse peterselie (fijngehakt, of **1 tl** gedroogde peterselie)
- **1 tl** gedroogde tijm
- **3** jeneverbessen (fijn geplet in een vijzel)
- **½ tl** nootmuskaat (geraspt)
- **½ tl** versgemalen zwarte peper
- **¼ tl** zout (let op: de spekblokjes zijn al zout)

voor de Waalse champignon-biersaus:

- 150 ml bruin Ardens abdijbier (bijv. Rochefort, Chimay Bruin of Maredsous)
- 100 ml runderbouillon
- 125 g kastanjechampignons (in plakjes)
- 50 ml kookroom (of crème fraîche)
- 20 g roomboter
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 el bloem
- 1 tl Luikse stroop
- 1 tl grove mosterd
- 1 laurierblaadje

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de fijngesneden spekblokjes, ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el Luikse stroop, grove mosterd, peterselie, tijm, geplette jeneverbessen, nootmuskaat, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat) en bestrijk de bovenkant met de extra 1 el Luikse stroop.
7. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
8. Smelt tijdens de laatste 15 minuten van de oventijd de roomboter in een hapjespan of steelpan op middelhoog vuur.
9. Bak de sjalot en de plakjes champignons in 4 tot 5 minuten goudbruin.
10. Strooi de bloem over de champignons en bak dit 1 minuut mee.
11. Schenk al roerend beetje bij beetje het bruine bier en de runderbouillon erbij tot een gladde saus.
12. Voeg de Luikse stroop, grove mosterd en het laurierblaadje toe en laat de saus 6 tot 8 minuten zachtjes pruttelen.
13. Verwijder het laurierblaadje en roer de kookroom door de saus.
14. Warm nog 1 minuut zachtjes door.
15. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie, snijd het in dikke plakken en schep de warme Waalse saus eroverheen.

LEKKER BIJ:

- Krokante Belgische frieten, aardappelkroketjes of romige aardappelpuree om de saus mee op te nemen.
- Gestoofde witlof, sperziebonen met een klontje boter of spruitjes.
- Een frisse veldsla met stukjes appel en een lichte mosterd-vinaigrette.

GEHAKTBROOD OP ZIJN ZUID-AFRIKAANS IN BOBOTIE STIJL



Dit gehaktbrood op zijn Zuid-Afrikaans in bobotie stijl geeft een heerlijke, hartige twist aan het bekende Kaapse nationale gerecht. Het sappige gehakt wordt gekruid met warme kerrie, kurkuma, abrikozenjam, rozijnen en amandelschaafsel, en krijgt in de oven dat karakteristieke, romige gouden eier-melk korstje met laurierblaadjes bovenop.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het bobotie-gehaktbrood:

- 450 g rundergehakt (of lamsgehakt / half-om-half)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 sneetje witbrood (zonder korst, geweekt in 50 ml melk en uitgeknepen, bewaar de overgebleven melk voor de topping)
- 1 ei
- 30 g rozijnen (even geweld in lauwwarm water en drooggedept)
- 20 g amandelschaafsel (licht geroosterd, plus 1 el extra voor de garnering)
- 1½ el abrikozenjam (of mangochutney)
- 1 el olijfolie (of zonnebloemolie, om in te bakken)
- 1 el milde kerriepoeder
- 1 tl gemalen kurkuma (koenjit)
- 1 tl verse gember (fijngeraspt)
- 1 tl appelciderazijn (of citroensap)
- ½ tl komijnpoeder (djinten)
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor de bobotie-topping:

- 1 ei
- 100 ml melk (inclusief het restantje van het geweekt witbrood)
- ¼ tl gemalen kurkuma
- ¼ tl zout
- 3 laurierblaadjes

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier (een cakevorm is hierbij essentieel zodat de vloeibare topping mooi op het gehaktbrood blijft liggen).
3. Verhit de 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Fruit de ui, knoflook en gember in 3 tot 4 minuten glazig.
5. Voeg het kerriepoeder, de kurkuma, komijn en kaneel toe en bak 1 minuut mee tot de geuren vrijkomen.
6. Laat iets afkoelen.
7. Doe het gehakt in een ruime kom.
8. Voeg het afgekoelde uienmengsel, het uitgeknepen witbrood, het ei, de gewelde rozijnen, 20 g amandelschaafsel, abrikozenjam, appelciderazijn, zout en peper toe.
9. Kneed alles goed door elkaar tot een stevig geheel.
10. Druk het gehaktmengsel stevig en glad in de cakevorm.
11. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
12. Klop intussen in een kommetje het ei los met de melk, kurkuma en zout.
13. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven, schenk het eiermengsel voorzichtig over de bovenkant en druk de 3 laurierblaadjes en het achtergehouden amandelschaafsel lichtjes in de topping.
14. Zet het gehaktbrood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot de topping gestold en goudbruin is en het gehakt gaar is.
15. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 tot 10 minuten rusten (verwijder de laurierblaadjes voor het eten) voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Geurige Zuid-Afrikaanse gele rijst (*geelrys*) met kurkuma, kaneel en rozijnen, of luchtige basmatirijst.
- Mangochutney, schijfjes verse banaan, geraspte kokos en een frisse tomaat-uiensambal.
- Geroosterde flespompoen met kaneel, sperziebonen of gekookte doperwtjes.

GEHAKTBROOD OP ZIJN ZWEEDS MET VOSSENBESSEN EN ROOM



Dit gehaktbrood met vossenbessen en room (*Köttfärslimpa*) is het ultieme Scandinavische comfortfood. Het kruidige, heerlijk sappige gehakt krijgt een subtiele, warme smaak door een vleugje piment en nootmuskaat, en wordt geserveerd met die onweerstaanbare romige Zweedse jus en friszure vossenbessenjam.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het Zweedse gehaktbrood:

- 450 g half-om-half gehakt (of runder- en varkensgehakt)
- 1 kleine ui (zeer fijngesnipperd of geraspt)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 60 ml slagroom of kookroom (of volle melk, om het paneermeel in te weken)
- 1 el Dijonmosterd (of grove mosterd)
- 1 el ketjap manis (of sojasaus)
- 1 el verse peterselie of dille (fijngehakt)
- ½ tl pimentpoeder (allspice)
- ¼ tl nootmuskaat (geraspt)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor de Zweedse roomsaus en serveren:

- 200 ml runderbouillon
- 100 ml slagroom (of kookroom)
- 20 g roomboter
- 1½ el bloem
- 1 tl sojasaus (of ketjap manis, voor kleur en umami)
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 tl vossenbessenjam (lingonberry jam, voor in de saus)
- 3 el vossenbessenjam (extra, om erbij te serveren)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht). Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
2. Meng in een ruime kom het paneermeel met de 60 ml room en laat dit 5 minuten staan zodat het vocht goed wordt opgenomen (dit maakt het Zweedse gehaktbrood extra smeuïg).
3. Voeg het gehakt, de ui, knoflook, het ei, de mosterd, ketjap manis, peterselie of dille, piment, nootmuskaat, zout en peper toe aan het geweekte paneermeel.
4. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een samenhangend geheel.
5. Druk het gehaktmengsel in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
6. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
7. Smelt tijdens de laatste 10 minuten van de oventijd de roomboter in een steelpan op middelhoog vuur.
8. Roer de bloem erdoor en bak dit al roerend 1 tot 2 minuten tot een lichtbruine roux.
9. Schenk al roerend met een garde beetje bij beetje de runderbouillon erbij tot een gladde saus.
10. Roer de 100 ml room, sojasaus, Dijonmosterd en 1 tl vossenbessenjam erdoor en laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen tot de gewenste dikte.
11. Laat het gehaktbrood na het bakken 5 minuten rusten onder aluminiumfolie, snijd het in dikke plakken en serveer met de warme roomsaus en de extra vossenbessenjam.

LEKKER BIJ:

- Romige Zweedse aardappelpuree (*potatismos*) of gekookte kruimige aardappelen met verse dille om de roomsaus mee op te nemen.
- Gekookte doperwtjes, sperziebonen of geroosterde worteltjes uit de oven.
- Snelle Zweedse ingelegde komkommer (*pressgurka*) met azijn, suiker en peterselie als fris-zoetzuur tegenwicht voor de rijke roomsaus.

GEHAKTBROOD VAN KIP MET KRUIDENKAAS



Dit gehaktbrood van kip met kruidenkaas is een heerlijk lichte, malse en frisse variant op het traditionele gehaktbrood. Omdat kipgehakt van zichzelf wat magerder is, zorgt een romige kern van kruidenroomkaas ervoor dat het vlees van binnen super sappig blijft en bij het aansnijden een smakelijke verrassing geeft.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 50–55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g kipgehakt (of kippendijgehakt voor een extra sappig resultaat)
- 100 g kruidenroomkaas (bijv. Boursin of Paturain, op kamertemperatuur)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 45 g paneermeel (of panko)
- 1 el olijfolie (om te bestrijken)
- 1 el grove mosterd (of Dijonmosterd)
- 1 el verse platte peterselie of bieslook (fijngehakt)
- 1 tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden (of tijm)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het kipgehakt in een ruime kom.
4. Voeg de ui, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, peterselie of bieslook, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout en peper toe.
5. Kneed alles goed door elkaar tot een samenhangend mengsel (kipgehakt is iets zachter dan rundergehakt, dat hoort zo).
6. Verdeel de helft van het kipgehakt over de bodem van de cakevorm (of vorm een langwerpige basis op het bakpapier).
7. Schep de kruidenroomkaas in een strook in het midden en houd ongeveer 2 cm van de randen vrij.
8. Dek de kruidenkaas af met de rest van het kipgehakt en druk de randen goed dicht zodat de kaas er tijdens het bakken niet uitloopt.
9. Bestrijk de bovenkant met de olijfolie voor een mooi goudbruin korstje.
10. Bak het kipgehaktbrood in het midden van de oven in 35 tot 40 minuten gaar en goudbruin.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante krieltjes uit de oven met rozemarijn, romige aardappelpuree of zoete aardappelfrietjes.
- Geroosterde groene asperges, sperziebonen met cherrytomaatjes of doperwtjes met worteltjes.
- Een frisse groene salade met komkommer, tomaat, avocado en een lichte citroen-honingdressing.

GEHAKTBROOD VAN KIP MET QUINOA



Dit gehaktbrood van kip met quinoa is een voedzame, lichte en verrassend smeuïge variant op het klassieke gehaktbrood. Door gekookte quinoa te gebruiken in plaats van paneermeel krijgt het malse kipgehakt een subtiele, nootachtige bite en blijft het vlees tijdens het bakken in de oven heerlijk sappig.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g kipgehakt (of kippendijgehakt)
- 50 g ongekookte quinoa (geeft circa 120 g gekookte quinoa)
- 1 kleine ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 kleine wortel (fijngeraspt, voor extra kleur en sappigheid)
- 1 ei
- 2 el tomatenketchup (of tomatenpuree, 1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie
- 1 el grove mosterd (of Dijonmosterd)
- 1 el verse platte peterselie of bieslook (fijngehakt)
- 1 tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden (of tijm)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de quinoa af onder koud water in een fijne zeef.
2. Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking in 10 tot 12 minuten gaar.
3. Giet af en laat op een bord helemaal afkoelen.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
5. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier.
6. Doe het kipgehakt in een ruime kom.
7. Voeg de afgekoelde gekookte quinoa, ui, knoflook, geraspte wortel, het ei, 1 el tomatenketchup, mosterd, peterselie of bieslook, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout en peper toe.
8. Kneed alles goed door elkaar tot een samenhangend mengsel.
9. Schep het kip-quinoa mengsel in de cakevorm en druk het gelijkmatig aan.
10. Meng de overige tomatenketchup met de olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant van het gehaktbrood.
11. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 35 tot 40 minuten gaar en goudbruin.
12. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Geroosterde zoete aardappelpartjes uit de oven, krieltjes met rozemarijn of romige aardappelpuree.
- Geroosterde broccoli of bloemkoolroosjes uit de oven, sperziebonen of gegrilde courgette.
- Een frisse groene salade met komkommer, cherrytomaatjes, avocado en een lichte citroen-yoghurt- of mosterddressing.

GEHAKTBROOD VAN KIP MET VENKEL EN EI



Dit gehaktbrood van kip met venkel en ei is een heerlijk lichte, frisse en feestelijke variant op het klassieke gehaktbrood. De zacht gestoofde venkel en een vleugje citroen geven het malse kipgehakt een subtiele, aromatische smaak en houden het vlees lekker sappig, terwijl de hardgekookte eieren aan de binnenkant zorgen voor een mooie verrassing bij het aansnijden.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g kipgehakt (of kippendijgehakt voor een extra sappig resultaat)
- 3 middelgrote eieren (hardgekookt en gepeld)
- 1 ei (rauw, om door het gehakt te mengen)
- 125 g venkelknol (schoongemaakt en fijngehakt, bewaar het venkelgroen voor de garnering)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 45 g paneermeel (of panko)
- 2 el olijfolie (1 el om in te bakken en 1 el om te bestrijken)
- 1 el Dijonmosterd (of grove mosterd)
- 1 el verse platte peterselie (fijngehakt)
- 1 tl venkelzaad (licht gekneusd in een vijzel)
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch)
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak de fijngehakte venkel, sjalot, knoflook en het gekneusde venkelzaad in 5 tot 7 minuten zacht en licht goudbruin.
5. Laat het mengsel op een bord even afkoelen.
6. Doe het kipgehakt in een ruime kom.
7. Voeg het afgekoelde venkelmengsel, het rauwe ei, paneermeel, de Dijonmosterd, peterselie, citroenrasp, zout en peper toe.
8. Kneed alles goed door elkaar tot een samenhangend mengsel.
9. Verdeel de helft van het kipgehakt over de bodem van de cakevorm (of vorm een langwerpige basis op het bakpapier).
10. Leg de gepelde, hardgekookte eieren in de lengte achter elkaar in het midden van het gehakt.
11. Dek de eieren af met de rest van het kipgehakt en druk alles rondom goed dicht zodat er geen luchtbellen ontstaan.
12. Bestrijk de bovenkant met de overige olijfolie.
13. Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 35 tot 40 minuten gaar en goudbruin.
14. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt en garneer met het achtergehouden venkelgroen.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn, romige aardappelpuree of gekookte krieltjes met verse peterselie.
- Geroosterde worteltjes of groene asperges uit de oven, of sperziebonen met een scheutje citroensap.
- Een frisse groene salade met komkommer, tomaat, sinaasappelpartjes en een lichte citroen-olijfoliedressing.

GEHAKTBROOD VAN LAM OP ZIJN GRIEKS



Dit gehaktbrood van lam op zijn Grieks zit boordevol rijke, kruidige mediterrane smaken. Het malse, smaakvolle lamsgehakt wordt gecombineerd met verse munt, oregano, knoflook en citroen, met in het midden een romige en hartige vulling van feta, zongedroogde tomaten en Kalamata-olijven.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g lamsgehakt (of 300 g lamsgehakt en 150 g rundergehakt voor een iets mildere smaak)
- 100 g feta (in dikke reepjes of grof verkruimeld)
- 40 g Kalamata-olijven (zonder pit, grof gehakt)
- 30 g zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt en fijngehakt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el olijfolie (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el verse munt (fijngehakt, of 1 tl gedroogde munt)
- 1 el verse platte peterselie (fijngehakt)
- 1½ tl gedroogde Griekse oregano
- ½ tl komijnpoeder (djinten, optioneel, past geweldig bij lam)
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de feta en olijven zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het lamsgehakt in een ruime kom.
4. Voeg de rode ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el olijfolie, munt, peterselie, oregano, eventueel komijnpoeder, citroenrasp, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Verdeel de helft van het gehaktmengsel over de bodem van de cakevorm (of vorm een rechthoek op het bakpapier). Verdeel de feta, gehakte olijven en zongedroogde tomaten in het midden en laat ongeveer 2 cm van de randen vrij.
7. Dek de vulling af met de rest van het gehakt en druk de randen heel goed dicht zodat de feta er tijdens het bakken niet uitloopt.
8. Bestrijk de bovenkant met de overige olijfolie.
9. Bak het lamsgehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
10. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Griekse citroenaardappeltjes uit de oven (*patates lemonates*), krokante ovenfrietjes met oregano of orzo (Griekse pasta).
- Geroosterde courgette, aubergine en paprika uit de oven, of sperziebonen in tomatensaus (*fasolakia*).
- Een frisse Griekse boerensalade (*choriatiki*) met tomaat, komkommer en rode ui, geserveerd met een schaaltje romige tzatziki als fris tegenwicht voor het rijke lamsvlees.

GEHAKTBROOD VAN LAM OP ZIJN ITALIAANS



Dit Italiaanse lamsgehaktbrood combineert de rijke, volle smaak van lamsvlees met zonnige Italiaanse kruiden en specerijen. Geurige rozemarijn, salie, knoflook, zongedroogde tomaten en een vleugje citroenrasp houden het vlees heerlijk fris en sappig, terwijl een laagje tomatenpuree en Parmezaanse kaas zorgt voor een smakelijke, goudbruine korst.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g lamsgehakt (of 300 g lamsgehakt en 150 g rundergehakt voor een iets mildere smaak)
- 40 g zongedroogde tomaten op olie (uitgelekt en fijngehakt)
- 30 g Parmezaanse kaas (fijngeraspt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of panko)
- 2 el tomatenpuree (1 el voor door het gehakt en 1 el om te bestrijken)
- 1 el olijfolie (extra vierge)
- 1 el verse platte peterselie (fijngehakt)
- 1½ tl verse rozemarijnnaaldjes (zeer fijngehakt, of ½ tl gedroogde rozemarijn)
- 1 tl verse salie (fijngehakt, of ½ tl gedroogde oregano)
- ½ tl geraspte citroenschil (biologisch)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: de Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten zijn al zout)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het lamsgehakt in een ruime kom.
4. Voeg de zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, rode ui, knoflook, het ei, paneermeel, 1 el tomatenpuree, peterselie, rozemarijn, salie, citroenrasp, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Meng de overige tomatenpuree met de olijfolie en bestrijk hiermee de bovenkant van het gehaktbrood.
8. Bak het lamsgehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.
9. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn en knoflook, of romige polenta.
- Geroosterde courgette, aubergine en paprika uit de oven, of groene asperges met een scheutje citroensap.
- Een frisse rucolasalade met cherrytomaatjes, geroosterde pijnboompitten en een lichte balsamicodressing als fris tegenwicht voor het lamsvlees.

GEHAKTBROOD VAN LAM OP ZIJN MAROKKAANS MET HARISSA EN PISTACHE



Dit gehaktbrood van lam met harissa en pistache is een kruidig, feestelijk gerecht met een aangename pit. Het volle, malse lamsgehakt wordt gecombineerd met aromatische harissa, komijn, verse munt en groene pistachenootjes, en wordt afgelakt met een glanzend, licht pittig glazuur van harissa en honing.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het lamsgehaktbrood:

- 450 g lamsgehakt (of 300 g lamsgehakt en 150 g rundergehakt voor een iets mildere smaak)
- 50 g gepelde pistachenoten (ongezouten, grof gehakt)
- 1 kleine rode ui (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel
- 2 el verse koriander (fijngehakt, houd een beetje apart voor de garnering)
- 1 el verse munt (fijngehakt)
- 1 el harissa (bijv. rozenharissa, mild of pittig naar smaak)
- 1 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl ras el hanout
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

voor het harissa-honingglazuur:

- 1 el harissa
- 1 el vloeibare honing
- 1 tl olijfolie (of citroensap)

MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een kleine cakevorm (circa 20 cm) met bakpapier, of leg een vel bakpapier op een bakplaat als je het brood vrij vormt.
3. Doe het lamsgehakt in een ruime kom.
4. Voeg de grof gehakte pistachenoten (houd 1 el apart voor de garnering), rode ui, knoflook, het ei, paneermeel, koriander, munt, 1 el harissa, 1 el olijfolie, komijnpoeder, ras el hanout, kaneel, zout en peper toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Druk het gehaktmengsel stevig in de cakevorm (of vorm er een langwerpig brood van op de bakplaat).
7. Bak het gehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven.
8. Roer intussen in een kommetje de harissa, honing en olijfolie door elkaar.
9. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven, bestrijk de bovenkant royaal met het glazuur en druk de achtergehouden pistachenootjes er lichtjes in.
10. Zet het gehaktbrood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en het glazuur mooi kleverig en gekaramelliseerd is.
11. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
12. Snijd het in plakken en garneer met de verse koriander.

LEKKER BIJ:

- Luchtige couscous met verse kruiden, parelcouscous of geroosterde zoete aardappelpartjes uit de oven.
- Geroosterde wortelen en courgette met komijn uit de oven, of gegrilde aubergine.
- Een frisse komkommer-tomatensalade met munt en citroen, geserveerd met een schaaltje dikke Griekse yoghurt of muntyoghurt als verkoelend tegenwicht voor de harissa.

GEHAKTBROOD VAN VIS UIT SCANDINAVIË



Dit gehaktbrood van vis uit Scandinavië (in Noorwegen en Zweden bekend als *fiskepudding* of *fiskfärslimpa*) is een heerlijk luchtig, verfijnd en verrassend smaakvol alternatief voor het klassieke vleesgehaktbrood. Door verse witvis (en eventueel een deel zalm) fijn te malen met room, ei en verse dille ontstaat een smeuïge, zachte visterrine die zowel warm als koud geweldig smaakt.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 35–40 minuten
Totale tijd: 50–55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 450 g verse visfilet (bijv. 300 g kabeljauw- of koolvisfilet en 150 g zalmfilet voor een mooie kleur en extra smaak, zonder vel en graten)
- 100 ml slagroom (of kookroom, koud)
- 1 sjalot (zeer fijngesnipperd)
- 2 eieren
- 30 g paneermeel (of 2 el aardappelzetmeel voor een extra luchtige Scandinavische textuur)
- 2 el verse dille (fijngehakt, houd een beetje apart voor de garnering)
- 1 el verse bieslook (fijngesnipperd)
- 1 el Dijonmosterd (of milde Zweedse mosterd)
- 1 tl geraspte citroenschil (biologisch)
- ½ tl zout
- ¼ tl witte peper (of versgemalen zwarte peper)
- ¼ tl nootmuskaat (geraspt)
- 10 g roomboter (om de vorm in te vetten)

MATERIAAL: bakvorm met bakpapier, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C (boven- en onderwarmte) of 155 °C (hetelucht).
2. Vet een kleine cakevorm (circa 20 cm) goed in met roomboter en bekleed de bodem en zijkanten met bakpapier.
3. Snijd de visfilets in grove stukken en doe ze samen met het zout in een keukenmachine.
4. Pulseer tot een fijne, gladde farce (heb je geen keukenmachine, hak de vis dan met een scherp koksmes zo fijn mogelijk).
5. Voeg de eieren, koude slagroom, het paneermeel (of aardappelzetmeel), de sjalot, dille, bieslook, mosterd, citroenrasp, witte peper en nootmuskaat toe.
6. Mix nog heel kort tot alles net goed gemengd is (mix niet te lang, anders wordt het taai).
7. Schep het vismengsel in de cakevorm en strijk de bovenkant glad.
8. Zet de cakevorm in een diepe braadslede en schenk kokend water in de braadslede tot halverwege de cakevorm (au bain-marie bakken zorgt ervoor dat het visgehaktbrood heerlijk smeuïg blijft en niet uitdroogt).
9. Bak het visgehaktbrood in het midden van de oven in 35 tot 40 minuten gaar en stevig.
10. Haal de vorm uit het waterbad en laat het gehaktbrood 5 minuten rusten voordat je het voorzichtig uit de vorm stort en in dikke plakken snijdt.
11. Garneer met de achtergehouden verse dille.

LEKKER BIJ:

- Gekookte krieltjes of kruimige aardappelen met een klontje roomboter en verse dille.
- Gestoomde doperwtjes, groene asperges of worteltjes.
- Een klassieke Scandinavische dille-mosterdsaus (*hovmästarsås*), Hollandaisesaus of een lepel zure room met foreleitjes en partjes citroen.

GEHAKTBROOD VAN WILD



Dit gehaktbrood van wild is een rijk, verwarmend herfst- en wintergerecht met een heerlijke, kruidige diepte. Omdat wildgehakt van zichzelf vrij mager is, zorgt een combinatie met half-om-half gehakt, knapperig ontbijtspek, jeneverbessen, tijm en gedroogde cranberries ervoor dat het vlees heerlijk sappig en mals uit de oven komt.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 60–65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g wildgehakt (bijv. herten-, ree- of wildzwijn gehakt)
- 150 g half-om-half gehakt (of varkensgehakt, zodat het gehaktbrood lekker sappig blijft)
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 40 g gedroogde cranberries (grof gehakt)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of panko)
- 1 el grove mosterd
- 1 el wildfond of rode port (of ketjap manis, voor extra diepte)
- 1 el appelstroop (of vossenbessenjam, om te bestrijken)
- 1 tl verse tijmblaadjes (of ½ tl gedroogde tijm)
- 1 tl verse rozemarijnnaaldjes (zeer fijngehakt)
- 4 jeneverbessen (fijn geplet in een vijzel)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: het ontbijtspek is al zout)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt het spek rondom lekker krokant).
3. Doe het wildgehakt en half-om-half gehakt in een ruime kom.
4. Voeg de gehakte cranberries, sjalot, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, wildfond (of port), tijm, rozemarijn, geplette jeneverbessen, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen.
8. Stop de uiteinden aan de onderkant goed in en bestrijk de bovenkant met de 1 el appelstroop (of vossenbessenjam).
9. Bak het wildgehaktbrood in het midden van de oven in 40 tot 45 minuten gaar en tot het spek goudbruin en knapperig is.
10. Laat het na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Gestoofde rode kool met appeltjes, spruitjes met kastanjes of geroosterde pastinaak en bospeen uit de oven.
- Romige knolselderij-aardappelpuree, aardappelkroketjes uit de oven of gekookte kruimige aardappelen.
- Een rijke rode wijnsaus of wildjus, en een schaaltje cranberrycompote of stoofpeertjes voor een friszoet contrast.

GEHAKTBROOD VAN WILD MET MANGOCHUTNEY



Dit wildgehaktbrood met mangochutney is een verrassende en feestelijke combinatie van kruidig wildvlees en zoet-pittig fruit. De rijke smaak van wildgehakt wordt perfect aangevuld door een mengsel van half-om-half gehakt en ontbijtspek zodat het brood heerlijk sappig blijft, terwijl de mangochutney zorgt voor een fruitige, kleverige glazuurlaag en een warme ondertoon.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Oventijd: 40–45 minuten
Totale tijd: 55–60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g wildgehakt (bijv. herten-, ree- of wildzwijn gehakt)
- 150 g half-om-half gehakt (of varkensgehakt, voor extra sappigheid)
- 100 g ontbijtspek (in plakjes, circa 6 tot 8 plakjes)
- 3 el mangochutney (1 el fijngehakt voor door het gehakt en 2 el om te bestrijken)
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 40 g paneermeel (of panko)
- 1 el grove mosterd
- 1 el wildfond of ketjap manis
- 1 tl verse tijmblaadjes (of ½ tl gedroogde tijm)
- 1 tl milde kerriepoeder (of ½ tl pimentpoeder, om de mangochutney te ondersteunen)
- 4 jeneverbessen (fijn geplet in een vijzel)
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ¼ tl zout (let op: het ontbijtspek is al zout)

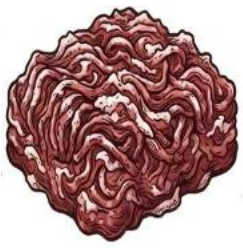
MATERIAAL: bakvorm of bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hetelucht).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier (op een bakplaat wordt het spek rondom lekker krokant).
3. Doe het wildgehakt en half-om-half gehakt in een ruime kom.
4. Voeg 1 el van de mangochutney (hak eventuele grote stukjes mango fijn), de sjalot, knoflook, het ei, paneermeel, mosterd, wildfond (of ketjap), tijm, kerrie- of pimentpoeder, geplette jeneverbessen, peper en zout toe.
5. Kneed alles met je handen goed door elkaar tot een stevig geheel.
6. Vorm van het gehakt een langwerpig, stevig brood op het bakpapier.
7. Leg de plakjes ontbijtspek dakpansgewijs over de boven- en zijkanten heen en stop de uiteinden aan de onderkant goed in.
8. Bak het wildgehaktbrood alvast 25 minuten in het midden van de oven zodat het spek begint uit te bakken.
9. Haal het gehaktbrood na 25 minuten uit de oven en bestrijk de bovenkant royaal met de overige mangochutney.
10. Zet het brood terug in de oven en bak nog 15 tot 20 minuten tot het gaar is en de mangochutney mooi gekaramelliseerd is.
11. Laat het wildgehaktbrood na het bakken 5 tot 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je het in dikke plakken snijdt.

LEKKER BIJ:

- Geroosterde flespompoen of pastinaak uit de oven, spruitjes met kastanjes of gestoofde rode kool.
- Romige knolselderij-aardappelpuree, zoete aardappelpartjes uit de oven of aardappelkroketjes.
- Een frisse veldsla met stukjes peer en walnoten, en een extra schaaltje mangochutney of een rijke wildjus voor erbij.



Alle foto’s zijn gegenereerd met AI, evenals de markers.

