



Gehaktbrood met koolstoemp en mosterdsaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3 eetlepels boter
2 uien (groot, fijngesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
1/2 pak panko
160 ml volle melk
800 gram gemengd gehakt
2 eetlepels rozemarijn (fijngesneden)
2 eetlepels mosterd
2 eieren
peper en zout
24 plakjes ontbijtspek (dun)
1 kilogram aardappelen
3 blaadjes boerenkool (of savooikool)
nootmuskaat
2 1/2 deciliter kalfsfond
1 deciliter room

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst het gehaktbrood: verhit 1 eetlepel boter in een braadpan en fruit hierin 1 fijngesneden ui met de knoflook glazig. Laat even afkoelen.
- 2.** Meng de panko met 60 ml van de melk.
- 3.** Meng het gehakt met de uien, de panko met de melk, de rozemarijn, 1 eetlepel mosterd, de eieren, peper en zout.



- 4.** Bekleed een rechthoekige cakevorm of een ronde bakvorm volledig met de plakjes spek, en laat telkens een stuk uit de vorm hangen. Vul op met het gehaktmengsel en vouw de overhangende spekreepjes over het gehakt. Zet de vorm 60 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Kook intussen de aardappelen gaar.
- 6.** Blancheer de kool, laat uitlekken en snij fijn.
- 7.** Giet de aardappelen af, voeg 100 ml melk en 1 eetlepel boter toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Stamp fijn met de pureestamper en hou warm.
- 8.** Verhit de resterende boter in de pan die je eerder al gebruikte en fruit de tweede ui glazig. Voeg de rest van de mosterd toe en overgiet met de kalfsfond. Laat die voor de helft inkoken en voeg de room toe. Laat opnieuw even inkoken en breng op smaak met peper en zout.
- 9.** Stort het gehaktbrood uit de vorm omgekeerd op een met bakpapier beklede ovenplaat. Zet nog 10 minuten in de oven, zodat het spek ook mooi bruin kan worden.
- 10.** Laat nog 5 minuten rusten uit de oven.
- 11.** Snij het gehaktbrood in plakjes. Serveer met de stoemp en de mosterdsaus.