

Feestelijk gehaktbrood met cranberries www.culinea.nl



Wil je voor de feestdagen een makkelijk en niet te duur recept voor het vlees serveren, maak dan dit feestelijk gehaktbrood met cranberries. Meng de avond van tevoren alle ingrediënten met elkaar en doe dit alvast in een cakeblik. Dan zet je op de feestelijke avond zelf het gehaktbrood in de oven en die doet het werk voor jou. Makkelijk toch? En lekker! Ik denk dat de kinderen hier ook van zullen smullen. En ziet het er niet feestelijk uit?

Tips:

Ik heb een cakevorm van 20 x 11 centimeter gebruikt.

Dit gerecht is bijvoorbeeld lekker met aardappelpuree en spruitjes gebakken met een uitje en spekjes.

Ingrediënten 6-8 personen

- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 500 gr rundergehakt
- 400 gr varkens braadworst
- 2 eieren
- 125 gr havervlokken
- 90 gr gedroogde cranberries
- 8 verse salieblaadjes, fijngesneden
- 50 gr pecannoten, gehakt
- 1 sinaasappel, rasp ervan
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- peper en zout
- cranberrycompote

Bereiding:

Verwarm de oven op 180°C.

Bekleed het cakeblik met bakpapier.

Fruit de ui en de knoflook glazig aan in een pan met een beetje olijfolie. Laat dan afkoelen.

Druk het vlees uit de worsten en meng dit met het gehakt, gebakken ui en knoflook.

Meng de eieren en de havervlokken erdoor.

Dan ga je de gedroogde cranberries, salie, noten en sinaasappelrasp erdoor mengen. Breng het gehakt goed op smaak met de gerookte paprikapoeder, en lekker veel peper en zout.

Schep het gehakt in de cakevorm en druk het goed aan. Zet het cakeblik in de oven.

Haal na een 20 minuten het gehaktbrood uit de oven en stort het gehakt uit het blik.

Leg het gehaktbrood nu op een bakplaat (voorzien van bakpapier) en bak nog een half uur tot het gaar is.

Verdeel dan de cranberrycompote erover en zet het nog een nog 5-10 minuten in de oven.

Als je een vleesthermometer hebt, de temperatuur van het vlees moet 70°C zijn.

Als het gehaktbrood gaar is haal je deze uit de oven en laat je het nog een paar minuten staan voordat je het aansnijdt.

Serveer de rest van de cranberrycompote er apart bij.

Andere lekkere recepten vindt u in mijn boeken:

„Pippa and Paul, stories for the little world citizens“ ISBN 9783961720651

„Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger“ ISBN 9783943054880

„Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger“ ISBN 9789082479300

Mijn boeken zijn ook als **E-book** te verkrijgen, via Amazon.de en Bol.com

Enkele boeken heb ik nog thuis.

Schrijft u mij een berichtje en ik stuur u graag een boek op.