



Proef Meer

Gehaktbrood met champignons en Brugge Jong



Ingredienten:

- 3 sjalotten
- 150 g magere fijne spekblokjes
- 150 g Brugge Boter
- 4 sneden meergranenbrood
- ¼ liter groentebouillon
- 500 g rundersgehakt
- 150 g Brugge Jong, geraspt
- 1 el mosterdzaadjes
- ½ tl tijm versnipperd
- ½ tl korianderpoeder
- 120 g champignons
- sap van 1 citroen
- 1 vel boterpapier
- afwerken met sla, rode bessenconfit en olijfolie
- zwarte peper, zeezout en nootmuskaat

Bereiding:

1. De sjalotten fijn snijden en deze samen met het spek even laten fruiten in 50g boter.
2. Het brood met korst in blokjes snijden en toevoegen aan het spekmengsel, even laten meebakken en blussen met de groentebouillon.
3. Dit 15 minuten van het vuur laten trekken.
4. Dan dit mengsel mengen met het gehakt, de kaas, de mosterdzaadjes, tijm, korianderpoeder, 100g gesmolten boter, nootmuskaat, zwarte peper en zeezout.
5. De champignons in schijfjes snijden, bedruipen met citroen en toevoegen aan het mengsel.
6. Een taartvorm beleggen met een boterpapier en hierop het mengsel storten.
7. Dit bakken in een voorverwarmde oven gedurende 75 minuten bij 200°C.
8. In de koelkast nog minimum 2 uur laten opstijven en opdienen met sla, de rode bessenconfit en olijfolie.

Smakelijk!

- 4 personen
- 240 min
- Hoofdgerecht



Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/gehaktbrood-met-champignons-en-brugge-jong>

