

Gehakt Anders



Hoofdgerecht

vlees

8 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 108 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kilo half om half gehakt
- 2 eieren
- 6 witte boterhammen
- melk om boterhammen te weken
- 1 ui zeer fijn gesnipperd
- 1 bosje platte peterselie
- 1 el mosterd
- 2 citroenen
- 100 gram gerapte Parmezaanse kaas
- 3 tomaten op olie
- 2 teentjes knoflook fijn gesnipperd

Bereidingswijze

1. Rasp de schil van de citroenen. Laat het brood even weken in wat melk of water. Knijp het een beetje uit en doe het met de citroenrasp in een grote kom met alle andere ingrediënten, plus flink wat versgemalen zwarte peperen zout naar smaak. Knead alles heel goed door elkaar.
2. Duw het spul in een ingevette- of teflon cakeblik, of vorm bij gebrek daaraan met de handen een mooi gehaktbrood en leg dat op een met keukenpapier beklede bakplaat.
3. Laat ruim een uur bakken bij 180 graden, check gaarheid met een breinaald of iets dergelijks. In plakken snijden en opdienen. Kan ook koud of op brood gegeten worden.

Tenslotte

Een gehaktbal, gehaktbrood of iets dergelijks wordt mooier en steviger als hij eerst enige tijd in de koelkast heeft gelegen. Bovendien trekken de toegevoegde smaakstoffen er dan beter in. De baktijd voor koud gehakt is enkele minuten langer. Het wegzetten in de koelkast kan echter zonder bezwaar worden overgeslagen. Nu **Gehaktballen met Kaas**. Snijd de korstjes van 2 sneetjes witbrood en leg de sneetjes in een schaal, schenk 1 dl melk erover en laat ze weken. Knijp het vocht uit het brood. Doe 500 gr H/H gehakt, het geweekte brood of 4 el paneermeel, 1 ei, ¼ tl nootmuskaat, 100 gr geraspte belegen kaas of Parmezaan en wat peper en 1 tl zout in een kom. Meng alles goed door elkaar. Verdeel het gehakt in 4 gelijke stukken en rol van elk stuk een ronde bal. Leg ze eventueel tot gebruik, afgedekt, in de koelkast. Verhit 4 el olie of 40 gr boter in een braadpan tot het schuim wegtrekt. Braad de ballen met behulp van twee lepels rondom bruin. Leg het deksel schuin op de pan. Laat de gehaktballen in ca. 25 minuten gaar worden, keer ze nu en dan. Neem de ballen uit de pan. Roer er een scheutje water door de jus en laat even koken. Voeg eventueel tomatenketchup of mosterd toe. Voor **Gehaktballen met Zomerkruiden** rasp je 1 citroen heel dun, zodat er alleen geel afkomt. Pers hem daarna uit. Kies kruiden uit de tuin als rozemarijn, peterselie en tijm, oregano misschien, haal er de blaadjes af en hak die fijn; een eetlepel of twee is genoeg. Hak 2 knoflooktenen fijn. Meng 500 gr lams- of rundergehakt met de kruiden, knoflook en citroenrasp, 1 eidooier, handvol paneermeel en 1 tl zout. Knead grondig door en dan nog eventjes, dan krijg je samenhang. Vorm er ballen van en druk ze plat. Bak ze in een scheut olijfolie samen met 2 fijngehakte knoflook zachtjes gaar in een minuut of 15. Giet er vanaf minuut 5 af en toe een drup citroensap bij en leg er meer van de kruiden naast. Tot slot **Gehaktrolletjes uit Italië** voor 2 personen. In een stoompan ongeveer ½ liter water aan de kook brengen. Vijf groene olijven zonder pit in stukjes snijden. In kom 200 gr rundergehakt, 1 el tomatenpuree, olijven, 2 tl kappertjes en 1 el Italiaanse kruiden door elkaar mengen. Op smaak brengen met zout en peper. Van mengsel 4 rolletjes van ca. 8 cm lang vormen. Acht plakjes licht gezouten rookvlees uitspreiden op aanrecht. Telkens 2 plakjes in lengte elkaar iets overlappend naast elkaar leggen. Gehaktrolletjes in rookvlees wikkelen. Rolletjes ieder afzonderlijk verpakken in aluminiumfolie en in stoommandje leggen. Stoommandje boven kokend water hangen en deksel op pan zetten. Gehaktrolletjes in ca. 15 minuten gaar stomen. Eten met krieltjes en een salade.