

# GEHAKTBROODJE

MET TRUFFEL, KATTENSPEK & VARKENSNET

*met een saus à la Espagnole met donker bier*

## INGREDIËNTEN

### VOOR HET GEHAKTBROODJE

- 500 gram half-om-half gehakt
- 2 sneetjes oud witbrood zonder korst
- 50 – 75 ml volle melk
- 1 sjalot, fijn gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 ei
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1 theelepel Worcestersaus
- Scheutje donker bier of cognac
- 1 eetlepel truffeltapenade of paar druppels truffelolie
- Peper en zout
- 8 plakken katenspek
- Varkensnet (caul fat)

## KOKEN MET LIEFDE

### BEREIDING GEHAKTBROODJE

1. Week het witbrood zonder korst in de volle melk. Laat enkele minuten trekken en knijp het licht uit.
2. Meng het gehakt met het uitgeknepen brood, sjalot, knoflook, ei, mosterd, Worcestersaus, truffel(tapenade), scheutje bier of cognac, peper en zout.
3. Meng alles goed maar niet te lang.
4. Vorm er mooie ovale broodjes van.
5. Leg de plakken katenspek kruislings op het werkblad en leg het gehaktbroodje erop.
6. Vouw het katenspek om het gehakt en wikkel daarna alles voorzichtig in het varkensnet.
7. Leg in een ovenschaal.
8. Bak in een voorverwarmde oven op 190°C gedurende 25 – 35 minuten.
9. Zet de laatste minuten eventueel op grillstand voor extra kleur.
10. Laat het gehaktbroodje 5 minuten rusten voor het aansnijden.

### SAUS À LA ESPAGNOLE MET DONKER BIJER

- 1 sjalot
  - 1 wortel, klein gesneden
  - 1 stukje prei
  - 25 gram boter
  - 1 eetlepel bloem
  - 250 ml runderbouillon
  - 150 ml donker bier
  - 1 eetlepel tomatenpuree
  - Takje tijm
  - Laurierblad
  - Scheutje Worcestersaus
  - Optioneel: klein blokje pure chocolade of klontje boter
1. Fruit de sjalot, wortel en prei zachtjes in boter.
  2. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee.
  3. Strooi de bloem erbij en laat licht garen.
  4. Voeg al roerend beetje bij beetje de runderbouillon toe.
  5. Schenk daarna het donkere bier erbij.
  6. Voeg tijm, laurier en Worcestersaus toe.
  7. Laat minimaal 20 minuten zachtjes trekken op laag vuur.
  8. Zeef de saus voor een gladde structuur.
  9. Monteer eventueel met een klontje koude boter of een klein stukje pure chocolade voor extra diepte.

### KOKS TIP

Gebruik oud witbrood, dit houdt meer vocht vast en zorgt voor een extra sappig en zacht resultaat.

### SERVEERTIP

Heerlijk met knolselderijpuree, aardappelgratin, geroosterde wortel, rode kool met appel of gebakken paddenstoelen. En een glas donker abdijbier maakt het helemaal af!

### LEKKER MET

- Knolselderijpuree
- Aardappelgratin of rösti uit de oven
- Geroosterde wortel of pastinaak
- Rode kool met appel
- Gebakken paddenstoelen