

# Gehaktbrood met pancetta en kriekbiersaus

 Hoofdgerecht  4 personen



## 4 personen

### Ingrediënten

<input type="checkbox"/>	kalfsgehakt (beenhouwerij)	800 g
<input type="checkbox"/>	pancetta (charcuterie)	20 sneetjes
<input type="checkbox"/>	stronken witloof	12
<input type="checkbox"/>	verse peterselie	5 takjes
<input type="checkbox"/>	verse oregano	5 takjes
<input type="checkbox"/>	verse dragon	3 takjes
<input type="checkbox"/>	verse rozemarijn	2 takjes
<input type="checkbox"/>	krielaardappelen	16
<input type="checkbox"/>	sjalot	1 eetlepel
<input type="checkbox"/>	Parmezaanse kaas (blok)	30 g
<input type="checkbox"/>	boter of margarine	5 el
<input type="checkbox"/>	eieren	2
<input type="checkbox"/>	paneermeel	4 eetl
<input type="checkbox"/>	nootmuskaat	
<input type="checkbox"/>	zwarte peper	
<input type="checkbox"/>	verse dragon	1 takjes
<input type="checkbox"/>	Oude Kriek Boon (fruitbier)	2 dl
<input type="checkbox"/>	kalfsfond (bokaal)	2 dl
<input type="checkbox"/>	laurier	1 blad
<input type="checkbox"/>	instantsausbinder	



- 1 Voorbereiding:
- 2 (30 min.)
- 3 Snipper de sjalot fijn.
- 4 Snipper de verse kruiden fijn. Hou de dragon apart.
- 5 Verwijder de harde kern van het witloof.
- 6 Maak het gehaktbrood: meng de fijngesnipperde verse kruiden (behalve de dragon), de sjalot en de eieren onder het gehakt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de parmezaan en het paneermeel toe en meng goed. Vorm 2 rollen en wikkel er de sneetjes pancetta rond.
- 7 Verwarm de oven voor op 160 °C.

- 8** Bereiding:
- 9** Smelt 2 eetl. boter in een braadpan en bak het gehaktbrood gaar en aan alle kanten goudbruin. Schik in een ovenschaal en zet ± 15 min. in de voorverwarmde oven.
- 10** Giet het vet uit de braadpan en blus met het bier. Schraap de braadresten goed los. Voeg de kalfsfond toe en kruid met laurier en verse dragon. Voeg de instantsausbinder toe en laat even inkoken.
- 11** Kook intussen de ongeschilde krielaardappelen 20 min. gaar in lichtgezouten water. Giet af.
- 12** Smelt 3 eetl. boter in een kookpot en bak het witloof even aan. Kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuur verder garen.
- 13** Afwerking:
- 14** Snij het gehaktbrood in sneden en verdeel over de borden. Lepel er wat saus naast en leg er wat witloof bij.
- 15** Serveer met de krielaardappelen.

### Onze drankensuggestie

#### Bier

Oude Kriek Boon Fruitbier

---

### Voedingswaarden per persoon

Energie	Vet	Koolhydraat	Eiwit
1070 kcal	74.7 g	35.6 g	58.3 g