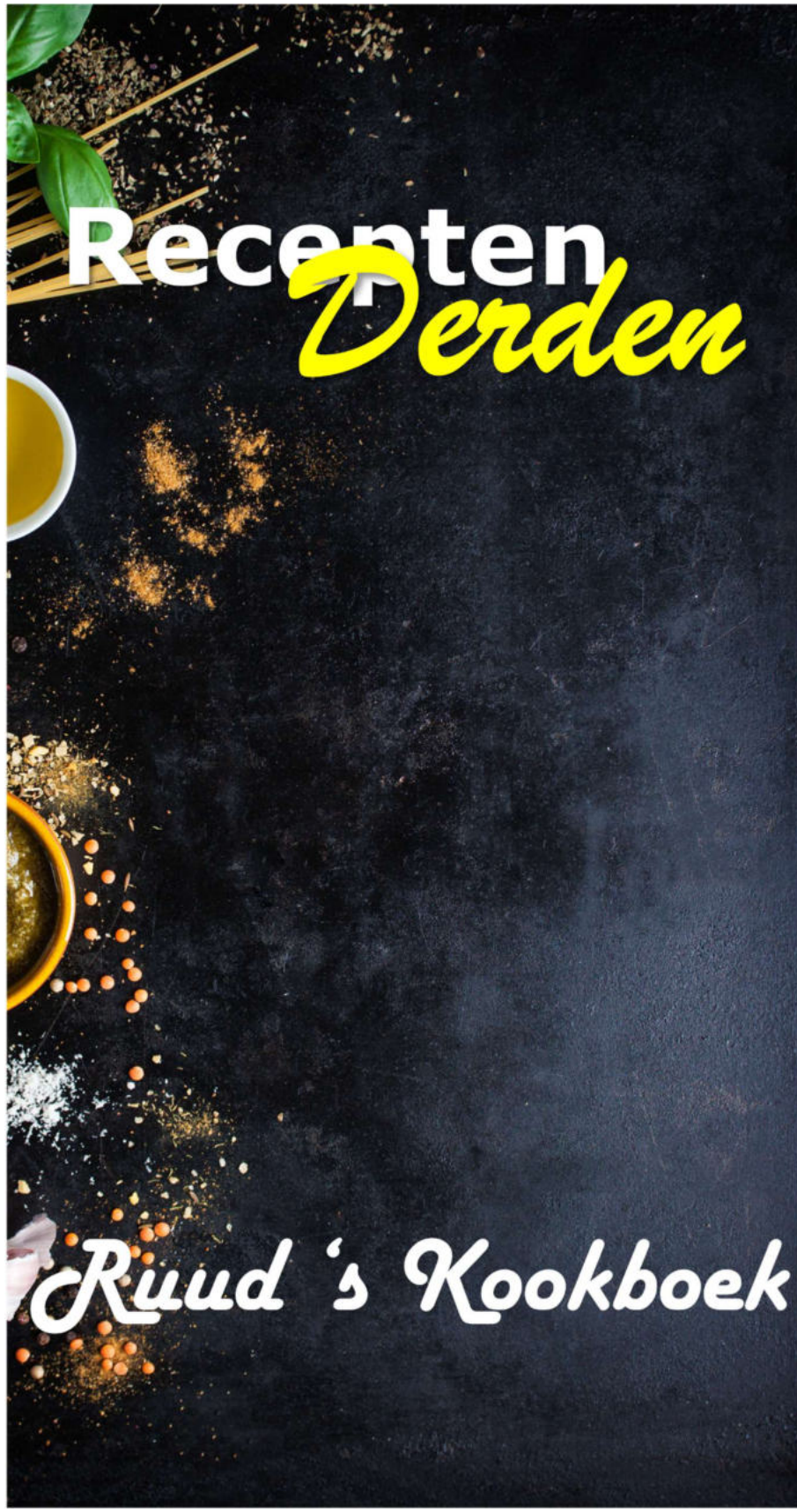




Internationale recepten met gehakt
(Astrid Veltman)

Internationale recepten met gehakt
Verzameld, bewerkt en geordend
door
Astrid Veltman
1 juni 2000

Tenzij anders vermeld, zijn de recepten voor vier personen.

Inhoudsopgave:

1. Gehaktvarianties
 - a. Met shoarmakruiden
 - b. Met ham en kaas
 - c. Met sesamzaadjes en sojasaus
 - d. Met olijven en kappertjes
 - e. Hamburger met mozzarella en pesto
 - f. Kalkoen-cashewburger met ananas
 - g. Gehakt-loempiaatjes
 - h. Aardappel-gehakt-koekjes
 - i. Ananas-gehakthapjes
 - j. Gehakt-paprika-quiche
 - k. Gehakt-pie
 - l. Gehakt-preitaart
2. Zuurkoolschotel met kaas en ananas
3. Zuurkool in flensjes
4. Witte kool met kerrie
5. Broccoli met romige gehaktsaus
6. Ovenschotel van broccoli en gehakt
7. Spitskool-gehaktschotel
8. Gehakt met champignons en komkommer
9. Gehakt met perzik en kaas
10. Boeuf Stroganoff van gehakt
11. Bloemkoolschotel á la Stroganoff
12. Brabantse 'veekoeken' (savooiekoolrolletjes)
13. Gehakt á la Catalane
14. Knolselderijschijf met gehakt
15. Knolselderij met gehaktschijf
16. Gehaktkoekjes onder de grill
17. Beierse vleeskoekjes
18. Brood gevuld met pittig gehakt
19. Gehaktbrood I
20. Gehaktbrood II
21. Cajungehaktbrood
22. Gehaktbrood met kaas
23. Rundergehaktbrood met olijven
24. Olijvengehaktbrood met ossobuccosaus
25. Gehaktbroodje met kaas
26. Gehaktbroodje 'Suisse'
27. Gehakt-groentebroodje
28. Verrassend gehaktbroodje
29. Gehaktbroodje met warme abrikozenchutney
30. Gehaktbrood met pecannoten
31. Spaans gehaktbrood
32. Normandisch gehaktbrood
33. Gehakt en croûte
34. Gehaktverrassing
35. Verborgene eieren
36. Verpakt gehakt
37. Schotse eieren
38. Indisch gehaktbrood uit de magnetron
39. Indonesisch gehakt
40. Indonesisch kerriegehakt
41. Mie met gehakt-pindasaus
42. Saté pentol
43. Saté van gehakt

44. Saté van pepers
45. Zoete saté
46. Oseh-Oseh
47. Dadar isi
48. Bah-pao
49. Loempia's
 - a. Loempiavellen
50. Pangsit goreng
 - a. Pangsitsaus
51. Oosters gehakt met yoghurtsaus
52. Spaanse gehaktflapjes
53. Gehakt op z'n Spaans
54. Ierse bietenschotel
55. Biff a la Lindström
56. Sosaties met lamsgehakt en abrikozen
57. Bobotie
58. Gekruide bonenschotel
59. Gehakt met kerrie en amandelen
60. Chili con carne I
61. Chili con carne II
62. Makkelijke chili
63. Gevulde pompoen
64. Hollandse gevulde komkommer
65. Gevulde paprika's I
66. Gevulde paprika's II
67. Gevulde paprika's III
68. Gevulde paprika's met gehakt en rijst
69. Paprika gevuld met gehakt en feta
70. Gevulde paprika's in tomatensaus
71. Gevulde paprika's met gekruid gehakt in tomatensaus
72. Gevulde paprika's en tomaten
73. Gevulde tomaten met gehakt uit de oven
74. Pikant gevulde taco's
75. Gehakt-filosoof
76. Gevuld stokbrood met gehakt
77. Gevulde gehaktballen met nootjes
78. Ovenschotel met feta
79. Kerrieburgers met mangosaus
80. Rode kool-gehaktrilletjes in bier
 - a. Hartige griesmeelpunten
81. Gehaktbal speciaal
82. Gehaktballetjes
83. Gekruide gehaktballetjes
84. Gehaktballetjes in paprikasaus
85. Gehaktballetjes in curryroomsaus
86. Gehaktballetjes met paddestoelenjus
87. Vleesballetjes in citroensaus
88. Gehaktballetjes voor bij de borrel
89. Gehaktballetjes met paprika
90. Gehaktballetjes met pindakaas en groenten
91. Gevulde gehaktballetjes
92. Gehaktballetjes in bierbeslag
93. Provençalse gehaktballetjes
94. Gehaktballetjes in Portugese saus
95. Rundergehaktballetjes in romige uiensaus
96. Spinazie met gehaktballetjes en citroensaus
97. Lasagne met spinazie
98. Toscaanse gehaktballetjes

99. Castellon de la Plana

100. Kalkoengehaktballetjes met rode kool
101. Kokosgehaktballetjes met kerrierijst
102. Cajungehaktballetjes
103. Pittige gehaktballetjes
104. Gehaktbal voor twee
105. Gehaktbal met hartige vulling
106. Gehaktballen I
107. Gehaktballen II
108. Gehaktballen III
109. Gehaktballen IV
110. Pittige gehaktballen
111. Gehaktballen met shoarmakruiden
112. Gehaktrolletjes
113. Feestelijke gehaktrol met groene kruiden
114. Met roquefort gevulde vleesballetjes
115. Gehakt in mosterdsaus
116. Pittige gehaktballetjes
117. Gemberballetjes
118. Gehaktballetjes in spek
119. Gehaktschijven à la babi panggang
120. Uien met gehakt
121. Paddestoelenstoofpot
122. Groentestoofpot
123. Gehaktschotel met aardappel en tomaat
124. Gehaktschotel met een aardappel-pestodakje
125. Ovenschotel met aardappelen en gehakt
126. Ovenschotel met champignonsoep
127. Ovenschotel met gehakt en venkel
128. Zwitserse gegratineerde venkel met gehakt
129. Prei-gehakt-camembertschotel
130. Ovenschotel van prei, gehakt, aardappelen, kaas en tomaat
131. Gegratineerde koolrabi-gehaktschotel
132. Koolrabi-gehaktschotel met bieslooksaus
133. Koolrabi's gevuld met kalfsgehakt
134. Mediterrane gehaktschotel
135. Aubergine-gehaktschotel met tomaat
136. Gehaktballetjes met auberginesaus
137. Courgette-ovenschotel
138. Courgetteschotel met kaas
139. Farci van courgettes
140. Franse sperziebonenschotel
141. Sperziebonenlasagne met romige béchamelsaus
142. Sperziebonen-gehaktschotel
143. Ratatouille
144. Tomaten met gehaktvulling
145. Gevulde champignons met koffiegehakt
146. Tomaten gevuld met geitenkaasgehakt
147. Frikandellen
148. Indische frikadelletjes
149. Saucijsjes anders dan anders
150. Pittige gehaktworstjes
151. Gevulde gehaktworstjes
152. Smulstok
153. Rundergehakt in heldere paprikasaus
154. Gehaktschnitzeltjes met nootjes
155. Pittige kapucijnerschotel
156. Gehaktsaus Bolognese

157. Cannelloni met gehakt, salie en walnoten
158. Gebakken macaroni met gehakt
159. Gehakttimbaaltjes met gekarameliseerde appel
160. Gele gierst
161. Gestoomde pannenkoektales met gehakt
162. Mexicaanse schotel
163. Tortilla
164. Portugese gehaktschotel
165. Klassiek gevuld gehakt met ei
166. Appels uit de oven met gehakt

Gehaktvarianties

Met shoarmakruiden

Kneed door 500 gr lams- of half-om-half gehakt: 1 uitgeperste teen knoflook, 1 eetlepel shoarmakruiden, 1/4 rode en 1/4 gele paprika in kleine blokjes, 1 gesnipperd uitje, 3/4 theelepel zout en peper.
Vorm van het gehakt ballen en braad deze in 10-15 minuten in 50 gr boter gaar.
Lekker met knoflooksaus.

Met ham en kaas

Kneed door 400 gr half-om-half gehakt: 60 gr fijngesneden ham, 1,5 eetlepel gehakte peterselie, 1/2 eetlepel mosterd, 1/2 theelepel zout en peper.
Vorm 8 ballen van het gehakt en kneed in elke bal een blokje belegen kaas van 2 cm.
Braad de gehaktballen in 10-15 minuten in 50 gr boter gaar.
Lekker met grove mosterd.

Met sesamzaadjes en sojasaus

Kneed door 500 gr kalkoengehakt (Friki): 2 fijngehakte ananasschijven uit blik, 2 eetlepels bakgember, 2 eetlepels sojasaus, 3/4 theelepel zout, peper en 1 eetlepel sesamzaadjes.
Vorm 8 ballen van het gehakt, rol ze door sesamzaadjes en bak ze in 10-15 minuten in 50 gr boter gaar.
Lekker met sambal manis.

Met olijven en kappertjes

Kneed door 500 gr rundergehakt: 1 uitgeperste teen knoflook, 50 gr gehakte zwarte olijven, 1,5 theelepel Provençaalse kruiden, 1/2 theelepel zout, peper, 30 gr fijngehakte kappertjes.
Vorm er ballen van en bak ze in 10-15 minuten in 50 gr boter gaar.
Lekker met Italiaanse ketchup.

Hamburger met mozzarella en pesto

Snijd 1/8 krop ijsbergsla in reepjes en 2 tomaten in plakken.
Snijd 1 bol mozzarella in plakken.
Kneed 1/2 theelepel zout, peper en 1 theelepel Italiaanse kruiden door 350 gr tartaar en vorm er 4 hamburgertjes van.
Snijd 4 (hamburger-)broodjes door.
Bak in 1 eetlepel olijfolie 8 plakjes bacon uit en houd deze apart.
Bak in het bakvet met 2 eetlepels olijfolie de hamburgers aan beide zijden bruin, leg op elke burger een plakje mozzarella en laat het in de gesloten pan smelten.
Beleg de onderste laag van elk broodje met reepjes sla, tomaat, bacon, een hamburger, 1/2 eetlepel groene pesto en 1/2 eetlepel ketchup.
Dek af met de bovenkant van het broodje.

Kalkoen-cashewburger met ananas

Kneed 75 gehakte cashewnoten, 1/2 theelepel zout en peper en 1 theelepel Tabasco (of meer naar smaak) door 350 gr kalkoengehakt en vorm van het mengsel 4 burgers.
Snijd 1/2 rode paprika en 1 ui in ringen.
Laat 4 ananasschijven uit blik uitlekken.
Snijd 1/8 krop ijsbergsla in reepjes.

Snijd 4 sesambolletjes door.

Bak achtereenvolgens in 2 eetlepels boter de uiringen, de ananas en de paprika zacht en/of bruin en houd dit onder folie warm.

Bak in ± 6 minuten de hamburgers in 2 eetlepels boter gaar.

Beleg de onderkant van elk broodje met ijsbergsla, een pluk alfalfa, een hamburger, een ananasschijf, ui- en paprikaringen en 1 eetlepel mangochutney.

Dek af met de bovenkant.

Gehakt-loempiaatjes

Laat 12 vellen fyllodeeg ontdooien.

Snipper 1 kleine ui en 1 teentje knoflook fijn.

Snijd 75 gr taugé kleiner.

Fruit in 1 eetlepel olie de ui, de knoflook en 2 theelepels sambal oelek kort, voeg 125 gr varkensgehakt toe en bak het rul en bruin.

Schep er de taugé en 40 gr worteljulienne (zakje, of 3 fijngesneden worteltjes) door, bak dit kort mee en breng op smaak met 1-2 eetlepels ketjap, zout en peper.

Bind het vocht met 1/2 eetlepel aangemaakte maïzena.

Halveer de deegvellen, leg steeds 1 vel (houd de rest apart onder een vochtige doek) met de korte kant naar u toe en verdeel er 2 cm van de onderrand een volle lepel van de vulling over.

Vouw de onder rand over de vulling, sla de zijkanten naar binnen en rol op.

Druk de naad met water iets vast.

Verhit frituurolie tot 180°C en bak de loempiaatjes met 4 tegelijk goudbruin.

Laat op keukenpapier uitlekken.

Aardappel-gehakt-koekjes

Rasp 150 gr vastkokende aardappels grof en meng dit met 400 gr rundergehakt, 1 geraspte kleine ui, 2 uitgeperste tenen knoflook, 1/2 theelepel chilipoeder, 1/2 theelepel oregano, zout en peper, 2 takjes gehakte peterselie, 1 ei en 2 eetlepels bloem.

Vorm hiervan kleine platte koekjes, wentel die door bloem en bak ze in ruim olijfolie aan beide kanten mooi bruin.

Lekker met Vietnamese loempiasaus.

Ananas-gehakthapies

Snipper 1 kleine ui, 1 teen knoflook en 1 rode peper (zonder zaadjes) fijn.

Hak 50 gr pinda's grof.

Kneed de ui, de knoflook, de peper, de pinda's, 2 eetlepels gemalen kokos, 2 eetlepels ketjap, 1 eetlepel Thaise vissaus, 1/2 theelepel zout en peper door 250 gr varkens- of half-om-half gehakt.

Vorm van het gehakt balletjes ter grootte van een walnoot en braad deze in 2-3 eetlepels olie bruin en gaar.

Houd de balletjes warm.

Bak in een droge koekenpan 4 uitgelekte ananasschijven uit blik aan beide zijden bruin.

Snijd elke schijf in kwarten en steek op ieder kwart met een cocktailprikker een gehaktballetje.

Lekker met chilisaus.

Gehakt-paprika-quiche

Ontdooi 5 plakjes diepvriesbladerdeeg, leg ze op elkaar en rol ze op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 30 cm doorsnee.

Bekleed een ingevette quichevorm met het deeg en snijd de randen bij.

Vermeng 500 gr kip- of kalkoengehakt met 2 eieren, 1/2 theelepel zout, peper, 2 eetlepel (rode) pesto, 2 gesnipperde rode paprika's, 2 eetlepels kappertjes en 75 gr gemalen Parmezaanse kaas.

Verwarm de oven voor op 185°C.

Doe het gehakt over in de vorm en druk gelijkmatig aan.

Snijd 1 groene paprika in dunne ringen, schik deze mooi op het gehakt en druk licht aan.

Bak de quiche in het midden van de oven in 40 minuten mooi bruin en gaar. Garneer met de blaadjes van 2 takjes basilicum.

Gehakt-pie

Wrijf 175 gr koude boter in blokjes met 300 gr bloem en 1/2 theelepel zout tot een kruimige massa.

Voeg 3/4 dl ijskoud water toe, kneed tot een deeg en laat dit in de koelkast rusten.

Week 3 sneetjes ontkorst brood in 1 dl melk.

Verwijder de zeentjes uit 250 gr kippenlevertjes en hak de levertjes fijn. Snijd 100 gr gedroogde appeltjes klein.

Vermeng 400 gr half-om-half gehakt met de lever, de appeltjes, 2 theelepels salie, 1 theelepel tijm, zout, peper, 3 uitgeperste tenen knoflook, 3 eieren en het geweekte brood.

Verwarm de oven voor op 185°C.

Bekleed een diepe oven schaal met 2/3 van het deeg en vul de vorm met het gehakt.

Maak van het overige deeg een deksel, steek er een gat uit (appelboor) en druk de deksel vast op de pie.

Bestrijk met eidooier en bak de pie in 45-50 minuten gaar en goudbruin.

Gehakt-preitaart

Snijd 1 kg prei in ringen en rasp 300 gr aardappels grof.

Fruit de prei in 30 gr boter, voeg na 7 minuten de aardappelrasp toe en bak dit nog ± 4 minuten.

Bekleed de bodem en rand van een ingevette springvorm (doorsnede 26 cm) met kant-en-klaar feuilletédeeg (Danone, koelvak).

Verwarm de oven voor op 185°C.

Vermeng 200 gr lamsgehakt en 300 gr rundergehakt met 2 uitgeperste tenen knoflook, 1 gehakte sjalot, zout, peper, 1 eetlepel paprikapoeder en 1 theelepel tijm.

Vul hiermee de bodem, druk het licht aan en verdeel het prei-aardappelmengsel erover.

Klop 4 eieren los met 125 ml zure room, zout en peper en schenk dit over de taart.

Bestrooi met 100 gr geraspte oude kaas en bak de taart in het midden van de oven in 40 minuten goudbruin en gaar.

Zuurkoolschotel met kaas en ananas

100 gr blanke rozijnen

200 gr zilvervliesrijst

2 sjalotjes

1 eetlepel olie

400 gr rundergehakt

peper

2 theelepels kerriepoeder

1 klein blikje mandarijnen

4 schijven verse ananas (of uit blik)

1 zakje kaassaus

500 gr wijnzuurkool

75 gr geraspte kaas

sprietjes bieslook

een grote lage ovenschaal

Was de rozijnen, doe ze in een schaal en giet er kokend water over.

Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing.

Pel en hak intussen de sjalotjes fijn.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de sjalotjes enkele minuten.

Voeg het gehakt toe en bak het rul.

Breng het op smaak met peper en kerriepoeder.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat de mandarijnen uitlekken in een zeef.

Snijd 2 schijven ananas in blokjes, bewaar de andere voor de garnering.

Maak de kaassaus volgens de gebruiksaanwijzing.

Laat de rozijnen uitlekken in een zeef.

Vet de ovenschaal in en verdeel de helft van de rijst over de bodem.

Verdeel de helft van het gehaktmengsel erover.

Verdeel hierover de wijnzuurkool met de mandarijnen de ananasblokjes en de rozijnen.

Verdeel hierover de rest van het gehakt en als laatste laag de rest van de rijst.

bedek de schotel met de kaassaus en strooi er de geraspte kaas over.

Laat de schotel in 20 á 25 minuten gratineren in het midden van de warme oven.

Garneer de schotel met de overgebleven schijven ananas en sprietjes bieslook.

Zuurkool in flensjes

1 pak pannenkoekmix

9 dl melk

3 eieren

1 rode paprika
500 gr rundergehakt
500 gr (kruiden)zuurkool
crème fraîche
peper, zout
Maak een dun pannenkoekbeslag van de pannenkoekmix, de melk en de eieren en laat dit 30 minuten rusten.
Maak de paprika schoon en snijd hem in stukjes.
Verhit de boter en bak het gehakt rul en bruin.
Voeg de paprika en de zuurkool toe en bak ze al omscheppend 5 minuten mee.
voeg de crème fraîche toe, breng op smaak met peper en zout en laat het mengsel helemaal afkoelen.
Bak intussen ± 20 flensjes van het beslag.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Verdeel het zuurkoolmengsel over de flensjes en rol ze op.
Leg de flensjes op een ingevette ovenschaal en laat ze in de voorverwarmde oven in ± 30 minuten door en door warm worden.
Serveer de flensjes met ananasschijven en een pittige chilisaus.

Witte kool met kerrie

Fruit 500 gr gehakt in 1 eetlepel bakboter rul.
Voeg er 1 grote fijngehakte ui, 1/2 fijngeschaafde witte kool en 4 dikke gepelde vleestomaten in grove stukken aan toe en breng op smaak met 1 eetlepel zachte kerriepoeder, wat sambal, 1 koffielepel ketchup, 1 verkruimelde groentebouillontablet en 2 klontjes suiker.
Dek af en laat het mengsel, onder af en toe omscheppen, ± 30 minuten sudderen.
Serveer met gebakken aardappeltjes.

Broccoli met romige gehaktsaus

1 ui
1 teentje knoflook
1 rode paprika
400 gr broccoli
3 eetlepels pijnboompitten
1 1/2 eetlepel olijfolie
50 gr magere spekreepjes
400 gr gehakt (naar keuze half-om-half of rundergehakt)
1 theelepel paprikapoeder
1 pakje Tomato Frito (400 gr, Heinz)
1 1/2 dl Room Culinair
1 eetlepel groene pesto
peper, zout
Pel en snipper de ui en de knoflook.
Maak de paprika schoon en snijd hem in stukken.
Maak de broccoli schoon, verdeel hem in kleine roosjes en snijd de stelen in plakjes.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.
Verhit de olie en bak de spekjes al omscheppend ± 3 minuten.
Voeg de ui en de knoflook toe en fruit ze al omscheppend in ± 5 minuten glazig.
Scheep het gehakt erdoor en bak het al omscheppend bruin en rul.
Bak het paprikapoeder ± 3 minuten mee.
Voeg de broccoli en 1 dl heet water toe en breng het aan de kook.
Roer er de Tomato Frito, de Room Culinair en de pesto door en breng op smaak met peper en zout.
Garneer met de pijnboompitten.
Lekker met een pasta (bijvoorbeeld penne rigate) en een groene salade.

Ovenschotel van broccoli en gehakt

400 gr gehakt
1 kleine ui
1 oude boterham, geweekt in melk of 2 beschuiten
1 ei
zout, peper
1 theelepel paprikapoeder
nootmuskaat

1 liter bouillon (van 2 tabletten)

750 gr broccoli

400 gr aardappelen

30 gr boter

40 gr bloem

1 eetlepel azijn

2 theelepels suiker

50 gr geraspte kaas

Maak het gehakt aan met de gesnipperde ui, het uitgeknepen geweekte brood (of beschuiven) het ei, zout, peper, paprikapoeder en nootmuskaat.

Vorm er balletjes van bitterbalformaat van en kook die in de hete bouillon gaar.

Haal ze uit de bouillon.

Kook in dezelfde bouillon de geschilde, in plakken gesneden aardappelen en de schoongemaakte broccoliroosjes in 10 minuten gaar.

Neem de broccoli en de aardappelen uit de bouillon en leg ze, samen met de gehaktballetjes, om en om in een beboterde vuurvaste schaal.

Smelt voor de saus de boter, doe de bloem erbij en verdun het vocht al roerend.

Breng de saus zoetzuur op smaak maken met de azijn, zout, peper en de suiker en schenk hem over de groente en gehakt.

Bestrooi met de kaas en zet de schotel 20-25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven tot een goudbruin korstje is ontstaan.

Spitskool-gehaktschotel

3 uien

750 gr half-om-halfgehakt

20 gr boter

500 gr aardappelen

3/4 liter bouillon (van tablet)

250 gr wortelen

1 spitskool van ± 600 gr

50 gr geraspte Gruyère

nootmuskaat, zout, peper

Snipper de uien fijn.

Verhit de boter in een pan en bak het gehakt daarin kruimelig.

Voeg de ui toe en laat hem glazig worden.

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en voeg die bij het gehakt.

Schenk de bouillon in de pan, laat het geheel aan de kook komen en kook de aardappelen met het deksel op de pan 10 minuten.

Schrap intussen de worteltjes, was ze en snijd ze in plakjes.

Was de spitskool, snijd hem in vieren en verwijder de stronk.

Snijd de kool fijn.

Doe de kool en de wortelen bij het gehakt en laat het geheel in nog eens 10 minuten gaar worden.

Breng op smaak met zout, peper en een snuifje nootmuskaat.

Doe de koolschotel over in een dekschaal en serveer, bestrooid met de Gruyère.

Gehakt met champignons en komkommer

1 komkommer

1 bakje champignons

3 tomaten

1 sjalotje

400 gr rundergehakt

1 doosje Cup a soup champignons met croûtons

1 ei

zout, peper

Schil de komkommer, halveer hem overlangs, verwijder met een lepel de zaden en snijd de helften in stukjes.

Veeg de champignons met keukenpapier schoon en snijd ze in plakjes.

Was de tomaten en snijd ze in stukjes.

Pel het sjalotje en snipper het heel fijn.

Doe de ui, het gehakt, 2 zakjes soepoeder, het ei en de kerrie in een kom en meng alles goed door elkaar.

Verhit de olie in een pan en bak het gehaktmengsel in ± 5 minuten rul.

Schep het gehakt uit de pan.

Bak in dezelfde pan de komkommer en de champignons ± 2 minuten.
Voeg de tomaten en 1 zakje soeppoeder toe en laat de groenten met het deksel schuin op de pan ± 10 minuten zachtjes stoven.
Voeg het gehaktmengsel toe en breng op smaak met zout en peper.
Serveer er gebakken krieltjes bij.

Gehakt met perzik en kaas

400 gr rundergehakt
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel ketjap
gemberpoeder, kerriepoeder
50 gr boter
4 perziken
100 gr pittige kaas (of blauwe kaas)
Kneed gehakt met de mosterd, de ketjap, gemberpoeder en kerriepoeder en vorm er platte schijven van.
Bak deze in 15 minuten in de olie bruin.
Snijd de perziken in plakjes.
Leg de gehaktstijven in een ovenschaal en verdeel er de perzikplakjes over.
Verkruimel daarover de kaas.
Schuif de schaal even onder de hete grill (200°C) en laat de kaas smelten.

Boef Stroganoff van gehakt

500 gr rundergehakt
2 wortelen
1 grote ui
1 rode of groene paprika
100 gr champignons
1/4 dl water
zout
1 eetlepel paprikapoeder
1 bekertje zure room
1 theelepel boter
Bak het verkruimelde gehakt even aan.
Snijd de groenten, was de champignons en bak ze met het gehakt mee.
Voeg het zout, het paprikapoeder en wat water toe, leg het deksel op de pan en laat nog even sudderen.
neem de pan van het vuur en roer er de zure room door.
Zorg dat de massa goed warm blijft, maar laat niet meer koken.
Serveer met rijst.

Bloemkoolshotel á la Stroganoff

1 1/4 kg aardappelen
1 bloemkool
1 ui
250 gr champignons
30 gr boter
400 gr gehakt
1 zakje Stroganoffsaus
2 dl crème fraîche
25 gr geschaafde amandelen
50 gr geraspte belegen of oude kaas
Schil en was de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze met zout in 20 minuten gaar.
Maak de groeten schoon; verdeel de bloemkool in roosjes, snipper de ui en snijd de champignons in plakjes.
Kook de bloemkoolroosjes 10 minuten in water met zout.
Verhit de boter in een koekenpan en bak het gehakt rul.
Bak de uisnippers en de champignon 5 minuten mee.
Roer het Stroganoffsauspoeder met 1 1/2 dl water glad en roer de saus en de crème fraîche door het gehaktmengsel.
Snijd de gekookte aardappelen in hapklare stukken en vul een ovenschaal laag voor laag met aardappelblokjes, bloemkoolroosjes en gehaktmengsel.

Strooi als laatste geraspte kaas over het gerecht en zet de schaal ± 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

Brabantse 'veekoeken' (savooiekoolrolletjes)

1 kleine savooiekool
500 gr half-om-halfgehakt
1 uitje
zout, peper
40 gr boter
boter om in te vetten
1 flinke ui
een scheutje azijn

Maak de kool schoon en breek de bladeren eraf.

Kook deze 10 minuten in ruim water met zout en laat ze goed uitlekken.

Maak het gehakt met zout, peper en het gesnipperde uitje aan en verdeel het in evenveel balletjes als er koolbladeren zijn.

Bak de balletjes in de boter aan alle kanten bruin, maar niet gaar.

Leg de balletjes op de bladeren, rol de bladeren op en bind ze met wat keukengaren vast.

Beboter een ovenschaal en leg de rolletjes erin.

Bak de gesnipperde ui in de bakboter van het gehakt en blus het vet met wat azijn.

Giet dit over de rolletjes.

Dek de schaal met een deksel of met folie af, schuif de schaal in een op 220°C voorverwarmde oven, en bak de rolletjes 20 minuten.

Gehakt á la Catalane

500 gr rundergehakt
1 ui
1 teentje knoflook
2 augurken
1 ei

paneermeel

cayennepeper, zout

50 gr boter

1 dl bouillon

1 blikje tomatenpuree

1 blikje gesneden champignons

Snipper de ui, de knoflook en de augurken met het sikkelmes in een foodprocessor zeer fijn.

Meng dit samen met cayennepeper, zout, het ei en paneermeel door het gehakt.

Vorm er balletjes van en bak die in de boter bruin.

Doe er de bouillon en de tomatenpuree bij, voeg de uitgelekte champignons toe en schep alles in een ovenschaal.

Verwarm de oven op 200°C en laat de balletjes in ± 10 minuten gaar worden.

Knolselderijschijf met gehakt

1 ui
1 selderijknol (500 gr)
1 eetlepel citroensap
75 gr bacon
8 takjes peterselie
300 gr gehakt
1 ei
4 eetlepels paneermeel
1/2 eetlepel kerriepoeder
zout
1/2 literblik gepelde tomaten
2 theelepels bouillonpoeder
peper
1 teentje knoflook

Pel de ui en snipper hem fijn.

Snijd de Selderijknol in 4 plakken, schil die dik en was ze.

Besprenkel ze met citroensap.

Snijd 4 plakjes bacon in kleine stukjes, houd de rest achter.

Knip bladsellerij in een kopje fijn.

Doe de ui, de stukjes bacon, het gehakt, het ei, paneermeel, kerriepoeder en zout in een kom en meng alles goed door elkaar.
Verdeel het gehaktmengsel met een vork over de selderijplakken.
Doe de tomaten met vocht, 3/4 van de bladselderij, het bouillonpoeder, peper en 1/2 dl water in een kom, pel de knoflook, pers die erboven uit en roer tot een sausje.
Leg de selderijplakken erin en leg de bacon hierop.
Verwarm de oven voor op 200°C en laat de schotel in het midden van de oven in ± 45 minuten gaar en goudbruin worden.
Strooi er dan de rest van de bladselderij over.

Knolselderij met gehaktschijf

1 kleine selderijknol (± 450 gr)
1/2 theelepel bouillonpoeder
1 eetlepel citroensap
1 ui
400 gr gehakt
1 eetlepel shoarmakruiden
1 ei
1/2 groene paprika
4 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels boter of margarine
Snijd de selderijknol in 4 plakken, schil ze dik, was ze en kook ze in een pan met weinig water en het bouillonpoeder in ±15 minuten gaar.
Scheep ze uit de pan op een bord, laat ze afkoelen en besprenkel ze met citroensap.
Pel de ui en snipper hem fijn.
Doe 3/4 van de ui, het gehakt en de shoarmakruiden in een kom, breek het ei erboven, kneed alles goed door elkaar en vorm er 4 schijven van.
Was de paprika, verwijder de zaadlijsten, snijd hem in kleine stukjes en doe die in een kommetje
Roer er de rest van de ui en de ketchup door.
Verhit de boter in een grote koekenpan en bak de gehaktschijven ± 7 minuten aan elke kant bruin en gaar.
Verwarm intussen een schaal voor en leg het gehakt op daarop.
Bak de knolselderij schijven in het bakvet ± 2 minuten aan elke kant.
Leg onder een gehaktschijf een plak knolselderij en verdeel er het paprikamengsel over.
Lekker met andijviesalade.

Gehaktkoekjes onder de grill

500 gr rundergehakt
zout, peper
1 gesnipperd uitje
1 ei
4 eetlepels paneermeel
8 plakken belegen kaas
paprikapoeder
Maak het gehakt aan met zout, peper, ui, ei en paneermeel en vorm er 8 platte koekjes van.
Leg die onder een voorverwarmde grill en grilleer ze aan beide kanten 8 minuten.
Leg de plakken kaas erop en laat die onder de grill snel smelten.
Bestuif de kaas met wat paprikapoeder.

Beierse vleeskoekjes

40 gr boter
1 fijngesneden ui
1 1/4 dl melk
25 gr witbrood
600 gr half-om-halfgehakt
3 eetlepels fijngesneden peterselie
2 eieren
1/2 theelepel gedroogde marjolein
zout, peper
1 theelepel scherpe mosterd
4 eetlepels olie

Bak de ui in 20 gr boter zachtjes ± 10 minuten.
Verhit de melk, week het brood daarin 3 minuten, knijp het uit en verkruimel het.
Vermeng het gehakt, de ui, het broodkruim, de peterselie, de eieren, de marjolein, 1/2 theelepel zout, peper en de mosterd goed, kneed dit door en vorm er 8 ronde platte koekjes van.
Verhit de olie en 20 gr boter en bak de vleeskoekjes hierin op hoog vuur rondom bruin.
Temper het vuur en bak het vlees nog ± 10 minuten; keer de koekjes halverwege.
Lekker met aardappelsalade.

Brood gevuld met pittig gehakt

(6 personen)

1 ongesneden, enkele dagen oud klein rond wit vloerbrood

2 uien

150 gr belegen boerenkaas aan een stukje

100 gr taugé

5 takjes peterselie

2 bolletjes gember

1 eetlepel olie

450 gr rundergehakt

2 eetlepels Zaanse mosterd

2 eetlepels ketjap manis

1 1/2 theelepel sambal oelek

zout, peper

1 theelepel gemberpoeder

Snijd de bovenkant van het brood en leg het apart.

Hol het brood aan alle kanten tot op ± 1 cm van de rand uit en verkruimel het.

Pel en snipper de uien.

Verwijder de korst van de kaas en snijd de kaas in kleine blokjes.

Was de taugé in een zeef en laat deze goed uitlekken.

Knip de peterselie fijn en snijd de bolletjes gember in stukjes.

Verhit de olie in een braadpan en bak het gehakt hierin rul.

Bak de uisnippers ± 3 minuten zachtjes mee.

Voeg het broodkruim toe en roer dit goed door het gehakt.

Voeg de mosterd, de ketjap, de stukjes gember en de taugé toe, meng het geheel goed en bak nog ± 3 minuten.

Breng op smaak met zout, peper en gemberpoeder en roer van het vuur af de kaasblokjes en de peterselie door het gehaktmengsel.

Schep het mengsel in het uitgeholde brood en druk het stevig aan.

Leg de bovenkant van het brood terug en verpak het geheel in aluminiumfolie.

Bak het brood in het midden van de op 225°C oven in ± 25 minuten gaar.

Gehaktbrood I

(8 personen)

1 rond wit vloerbrood van 25 cm doorsnee

2 uien

150 gr belegen boerenkaas

100 gr taugé

5 takjes peterselie

1 eetlepel olijfolie

450 gr mager rundergehakt

2 eetlepels mosterd

2 eetlepels ketjap

1 1/2 theelepel sambal

Snijd het kapje van het brood en hol het uit; verkruimel de inhoud.

Snijd de kaas in kleine blokjes, snipper de uien, was de taugé en knip de peterselie fijn.

Verwarm de oven voor op 225°C.

Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de uien.

Voeg het gehakt toe en bak het rul.

Voeg de broodkruimels toe en verwarm het geheel 3 minuten.

Voeg de taugé, sambal, mosterd en ketjap toe en roer alles goed door.

Voeg naar smaak peper en zout toe.

neem de pan van het vuur en voeg de kaas en de peterselie toe.

Vul het brood, zet het kapje erop en vouw er aluminiumfolie omheen.

Bak het 25 minuten in de oven.

Gehaktbrood II

750 gr gehakt
1 geraspte ui
2-3 eetlepels paneermeel
2 eieren
een scheutje room
zout,peper
salie

50 gr bruine suiker
1/2 flesje tomatenketchup
een vleugje mosterdpoeder

Maak het gehakt met de eieren, het paneermeel, de ui, zout, peper en de fijngewreven blaadjes salie aan.

Voeg zoveel room toe dat het een smeug mengsel is geworden en kruid dat flink pikant.

Vul een cakeblik hiermee en bedek het gehakt met een sausje van bruine suiker, ketchup en mosterdpoeder; het sauslaagje moet ± 1 cm dik zijn.

Bak het gehaktbrood ± 1 uur in een matig warme oven (175°C).

Laat het in de vorm ± 5 minuten afkoelen voor het op een schaal op te dienen.

Cajungehaktbrood

1 fijngesneden middelgrote ui
1 fijngesneden stengel bleekselderij
2 fijngesneden bosuitjes
1/2 middelgrote, schoongemaakte en fijngesneden paprika
1 kleingesneden teentje knoflook
2 laurierblaadjes
1 theelepel zout
3/4 theelepel cayennepeper
3/4 theelepel zwarte peper
1/3 theelepel nootmuskaat
3/4 theelepel gemalen komijn
1 eetlepel worcestershiresaus
3/3 theelepel scherpe rode pepersaus (tabasco)
2 eetlepels boter
1/2 dl melk
1/2 dl tomatenketchup
40 gr paneermeel
750 gr half om half gehakt
2 eieren

Verwarm de oven voor op 190°C.

Vermeng de ui, bosui, bleekselderij, paprika, knoflook, laurier, zout, cayenne- en zwarte peper, nootmuskaat, komijn, worcestershiresaus en tabasco in een schaal.

Smelt de boter op halfhoog vuur en laat het groente-specerijenmengsel in een open pan onder voortdurend roeren 6 minuten pruttelen tot de ui en de paprika gaar zijn.

Neem de pan van het vuur en laat de massa afkoelen.

Haal de laurierblaadjes eruit en roer er de melk, de tomatenketchup en het paneermeel door.

Vermeng in een grote schaal het gehakt met de eieren en de groentemassa, doe het over in een ingevette cakevorm en druk het goed aan.

Bak het gehaktbrood in een open schaal 50-55 minuten of tot het van de rand van de vorm loslaat.

Gehaktbrood met kaas

200 gr kaas
600 gr gehakt
1 ui
1 groene paprika
2 eieren
6 eetlepels paneermeel
1 theelepel zout
3 theelepels Provençaalse kruiden
4 eetlepels olijfolie

Snijd de kaas in kleine blokjes.

Snipper de ui en de paprika.

Breek de eieren in een kom en voeg alle ingrediënten toe, behalve 1 theelepel

Provençaalse kruiden en de olie) en meng alles door elkaar.

Vorm van het mengsel een brood en doe dit in een cakevorm.

Strooi er de Provençaalse kruiden over en giet er de olie over.

Zet het gehaktbrood in een op 225°C voorverwarmde oven.

Schakel de oven na 15 minuten op 175°C en laat het gehaktbrood daarna in nog 50 minuten gaar worden.

Snijd het gehaktbrood in plakken.

Serveer het met gekookte aardappelen en groene kool met spekjes.

Rundergehaktbrood met olijven

50 gr bakboter

2 uien

peper, paprikapoeder

500 gr rundergehakt

75 gr brood zonder korst

1 teen knoflook

4 eetlepels tomatenpuree

2 eetlepels gemengde kruiden (diepvries)

15 zwarte olijven

3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas

zout

1 ei

bloem

1 zakje paddestoelenroomsaus

melk

Fruit in 1 eetlepel bakboter de fijngehakte uien en kruid ze met peper en paprikapoeder en laat ze wat afkoelen.

Vermeng ze met het gehakt, het verkruimelde brood, de knoflook uit de pers, de tomatenpuree, de kruiden, de gehakte olijven, de Parmezaanse kaas, 2 theelepels zout en het losgeklopte ei.

Vorm het tot een ovaal 'brood', rol dat door bloem en leg het een half uur koel weg.

Verhit in de braadpan de rest van de bakboter op halfhoog vuur en bak het gehaktbrood rondom bruin.

Leg het deksel schuin op de pan en braad het gehaktbrood onder keren op laag vuur in 45 minuten gaar.

Bereid met het gezeefde braadvet, het zakje paddestoelenroomsaus en melk volgens de aanwijzingen een saus.

Serveer met lintmacaroni, gekookte snijbonen en een komkommersalade.

Voor de variaties alle ingrediënten vervangen

Olijvengehaktbrood met ossobuccosaus

(2 personen)

250 gr kalfsgehakt

1 kleine gesnipperde ui

15 gr fijngesneden ansjovisfilets

25 gr gehalveerde zwarte olijven

25 gr gehalveerde groene olijven

1/2 theelepel + 1/2 eetlepel geraspte citroenschil

zout, peper

2 eetlepels olijfolie

1 kleine vleestomaat in stukjes

1 dl tomaten basissaus (pot)

1 teentje knoflook

1/2 eetlepel fijngesneden basilicum

1/2 eetlepel fijngesneden peterselie

Vermeng het gehakt, de ui, ansjovis, olijven, 1/2 theelepel citroenschil, zout en peper en vorm dit tot een broodje.

Bak het broodje in de olie rondom bruin.

Voeg na ± 20 minuten de tomaat, tomatensaus, uitgeperste knoflook, basilicum, zout en peper toe en laat alles zonder deksel ± 10 minuten zachtjes koken.

Serveer het gehaktbrood in plakken gesneden met saus.

Vermeng 1/2 eetlepel geraspte citroenschil met de peterselie en strooi dit erover.
Lekker met penne en andijviesla met sinaasappel, walnoten en een vinaigrette van 3 eetlepels walnotenolie, 1 eetlepel sinaasappelsap, 1 theelepel mosterd en zout en peper.

Gehaktbroodje met kaas

500 gr gehakt

1/8 liter melk

1 zakje gehaktmix

4-5 plakken belegen kaas

Maak het gehakt aan zoals dat op de verpakking van de gehaktmix is aangegeven, of bereid het zoals u gewend bent met ei, beschuit, zout en kruiden.

Verdeel het gehakt in 5 of 6 gelijke delen en druk die tussen 2 vochtige velletjes cellofaan of folie plat uit, zodat u 'lapjes' gehakt van gelijke grootte krijgt.

Leg een lapje gehakt op een bakblik en daarop een plak kaas.

Leg daarop weer een plak gehakt en een plak kaas enzovoort.

Sluit af met een plak gehakt.

Druk alles nog eens goed aan en let er op dat de zijkanten goed gesloten zijn.

In plaats van een broodje op een bakblik kunt u ook een pastei in een cakeblik of vuurvaste schaal maken.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Zet het gehaktbroodje erin en temper na 15 minuten de hitte tot 185°C.

Het broodje zal in ± 40 minuten gaar zijn.

Controleer met de punt van een breinaald die 10 seconden tot in het midden van het broodje wordt gestoken of het gehakt van binnen goed warm en dus gaar is.

Een vleesthermometer zal dan 68°C aangeven.

U kunt dit gehaktbroodje ook in een braadpan bereiden. Laat dan 100 gr boter goudbruin worden en bak het broodje op matig vuur onder een schuin op de pan liggende deksel in ± 45 minuten gaar.

Draai het broodje af en toe voorzichtig om.

Gehaktbroodje 'Suisse'

300 gr mager gehakt

2 verkruimelde beschuiten

1 ei

1 theelepel zout

peper, nootmuskaat

100 gr gekookte ham in blokjes

100 gr belegen kaas in blokjes

100 gr katenspek in repen

2 eetlepels geraspte kaas

Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe het gehakt, de beschuit, het ei, het zout en de kruiden in een kom en kneed er een stevige massa van.

Kneed er vervolgens de ham- en kaasblokjes door en maak er een langwerpig broodje van.

Leg de plakjes katenspek dakpansgewijs naast elkaar, zodat er als het ware één grote plak ontstaat.

Leg daarop het gehaktbroodje en vouw het katenspek eromheen. Het is de bedoeling, dat u helemaal geen gehakt meer ziet.

Leg het gehaktbroodje op een bakplaat, verdeel de geraspte kaas erover en bak het broodje 35 minuten.

U kunt er warm plakken van snijden en serveren met bijvoorbeeld gebakken aardappelen en een frisse salade met lichtzure dressing.

Tip: In plaats van het 'grote' broodje voor 4 personen kunt u van het mengsel ook 4 kleine broodjes maken. Of zelfs 16 zeer originele borrelhapjes.

Laat in dat geval het omwikkelen met katenspek achterwege.

De baktijd is natuurlijk korter, namelijk 20 minuten.

Of zet ze zolang onder de grill tot de kaas gaat kleuren.

Gehakt-groentebroodje

500 gr gehakt

100 gr (boeren)soepgroente

1 zakje gehaktmix

Maak het gehakt aan volgens de gebruiksaanwijzing op het zakje of zoals u gewend bent met ei, beschuit, zout en kruiden.

Hak de soepgroenten zo nodig fijn.

Leg een flink stuk folie op het aanrecht en maak het wat vochtig.

Leg het gehakt erop en strijk het uit tot een rechthoek van ± 15 x 30 cm (dit gaat het makkelijkst door op het gehakt nog een stuk folie te leggen en het gelijkmatig uit te drukken).

Verdeel de soepgroenten over het gehakt en rol het geheel spiraalsgewijs tot een broodje op.

Bak het broodje in ± 45 minuten gaar in een op 190°C voorverwarmde oven.

U kunt het gehaktmengsel verrijken met stukjes champignon, fijne hamblokjes of stukjes salami.

Dit gehaktbroodje kan ook in de braadpan worden bereid. Laat dan 100 gr boter goudbruin worden en bak het broodje op matig vuur onder een schuin op de pan liggende deksel in ± 45 minuten gaar. Draai het broodje af en toe voorzichtig om.

Verrassend gehaktbroodje

500 gr gehakt half-om-half

1 zakje gehaktmix

1 3/4 melk

3 knakworsten

1 kop jonge soepgroenten

1 plak jong belegde kaas

100 gr (bak)boter

Maak het gehakt op smaak met de gehaktmix en het kopje melk, of zoals u gewend bent.

Hak de soepgroenten heel fijn of gebruik hiervoor de blender (doe in het laatste geval de melk bij de groenten, dat werkt gemakkelijker).

Meng de soepgroenten door het gehakt en kneed het stevig tot een vaste massa.

Maak er een broodje van, druk de knakworsten diep in het deeg en vorm het broodje nog even na.

Leg de plak kaas erop.

Laat de boter in een diepe braadpan licht kleuren, leg het gehaktbroodje erin, sluit de pan half af en braad het gehakt op matig vuur in ± 40 minuten geheel gaar.

Het gehakt wordt tijdens het braden niet gekeerd, maar moet wel af en toe met de boter uit de pan worden bedropen.

Serveer het gehaktbroodje warm in dikke plakken gesneden met bijvoorbeeld sla en patat frites met mosterdsaus.

Of laat het afkoelen en snijd het in dunne plakjes voor de boterham.

Gehaktbroodje met warme abrikozenchutney

(2 personen)

25 gr boter

300 gr gehakt

3 eetlepels losgeklopt ei

2 eetlepels paneermeel

1 eetlepel gehaktkruiden

2 theelepels kerriepoeder

1 eetlepel fijngehakte bladselderij

1 ui

4 abrikozen

2 eetlepels slaolie

2 eetlepels suiker

2 eetlepels azijn

1 kruidnagel

Vet een klein bakvormpje of ovenvast schaaltje met boter in.

Vermeng het gehakt met het ei, het paneermeel, de gehaktkruiden, het kerriepoeder en de bladselderij en vul het ingevette vormpje met het gehakt.

Pel en snipper de ui.

Halveer de abrikozen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.

Verwarm de oven voor op 220°C en laat het gehakt, midden in de oven, in ± 15 minuten gaar worden.

Bak de ui 3 minuten in de hete olie, voeg de abrikozen, de suiker, de azijn en de kruidnagel toe en laat het geheel op vrij hoog vuur 10 minuten pruttelen.

**Snijd het gehaktbrood in plakjes en serveer de warme abrikozenchutney erbij.
Lekker met gebakken aardappelen en doperwtjes.**

Gehaktbrood met pecannoten

**1 kg gehakt
1 ui
2 teentjes knoflook
1 zure appel
2 eieren
1 theelepel zout
peper
1 eetlepel mangochutney
pecannoten**

Verwarm de oven voor op 190°C.

Snijd de knoflook fijn, rasp de appel grof en hak ook de noten grof.

Vermeng alle ingrediënten en doe het mengsel in een ovenschaal of cakevorm.

Bak het gehaktbrood in de open schaal in 50-55 minuten goudbruin.

Giet het vrijgekomen vocht uit de vorm en laat het brood, voordat u het aansnijdt, even rusten.

Spaans gehaktbrood

**50 gr gevulde olijven
1 literblik ratatouille
250 gr rundergehakt
250 gr varkensgehakt
4 sneetjes witbrood
1/2 liter water
2 eieren
1 ui
1 eetlepel gehakte peterselie**

een snufje paprikapoeder

versgemalen peper, zout

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vet een cake- of broodvorm in en leg de gevulde olijven er gelijkmatig verdeeld in.

Laat de ratatouille even in een zeef uitlekken, zodat het mengsel niet meer zo vochtig is.

Doe het gehakt in een kom.

Snipper de ui.

Leg de sneetjes brood op een bord en giet er wat water over.

Laat ze even weken, knijp de sneetjes dan uit en voeg ze met de gesnipperde ui, de peterselie, de eieren, het paprikapoeder en peper en zout aan het gehakt toe.

Kneed alles goed door elkaar.

Verdeel de helft van het gehakt over de olijven in de vorm en druk het losjes aan.

Leg de ratatouille op het gehakt en verdeel de rest van het gehakt hierover.

Zet de niet afgedekte vorm in het midden van de oven en bak het gehaktbrood in 55 minuten gaar.

Lekker met aardappelpuree.

Normandisch gehaktbrood

500 gr rundergehakt

1 fijngehakte ui

3 goudrenetten

gemalen kruidnagel

50 gr krenten

zout, peper

4 gekneusde jeneverbessen

2 eetlepels zonnebloemolie

6 plakjes mager gerookt spek

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de appels en haal er met een appelboor het klokhuis uit.

Snipper 1 appel en snijd 2 appels in ringen.

Meng het gehakt met de ui, de gesnipperde appel, een snufje kruidnagel, de krenten, zout, peper en de jeneverbessen en vorm er een ovaal gehaktbrood van.

Bestrijk dit met 1 eetlepel olie en leg het in de ovenschaal.

Beleg het gehaktbrood diagonaal met plakjes spek en bak het in de oven in ± 40 minuten gaar.

Bak de plakken appel in een koekenpan in 1 eetlepel olie lichtbruin en leg ze op het gehaktbrood.

Lekker met rode kool of bloemkool.

Gehakt en crouûte

6 plakjes diepvriesbladerdeeg

500 gr rundergehakt

3 eieren

2 gesnipperde uien

2 ontvelde tomaten in kleine stukjes

1 kleine groene paprika in kleine stukjes

4 fijngeknipte takjes peterselie

2 eetlepels kappertjes

zout, peper

Verwarm de oven voor op 200°C en vet een bakplaat in.

Spreid het bladerdeeg uit en laat het ontdooien.

Meng in een kom het gehakt, 2 eieren, de ui, tomaat, paprika, peterselie en kappertjes door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een vierkante lap van ± 25 x 25 cm.

Snijd van de lap een rand van ± 3 cm af en snijd hier blaadjes uit.

Teken met een mesje nerven in de blaadjes.

Vorm van het gehakt een brood en leg dat op de bladerdeeglap.

Vouw de lap eromheen en plak de randen met water vast.

Plak de blaadjes er met water op.

Leg het gehaktbrood op de bakplaat en bak het in het midden van de oven in ± 40 minuten goudbruin en gaar.

Dek het deeg, als het te bruin wordt, met aluminiumfolie af.

Neem het gehaktbrood uit de oven en laat het ± 10 minuten rusten.

Snijd het voorzichtig in plakken.

Gehaktverrassing

5 reuzechampignons

citroensap

500 gr rundergehakt

1 1/2 sneetje wittebrood

melk

zout, peper

1 ei

kerrie- en paprikapoeder

1 uitje

knoflook

1/2 rode en 1/2 groene paprika

5 takjes peterselie

boter

Was de champignons en maak ze schoon.

Breng water met citroensap aan de kook en kook de champignons daar ± 3 minuten in.

Maak het gehakt aan met het in melk geweekte brood, het ei, zout, peper, de kruiden, het fijngesneden uitje, de uitgeknepen knoflook, de fijngesneden paprika en de fijngemaakte peterselie.

Beboter een cakevorm en doe de helft van het gehakt erin.

Druk de champignons er rechtop in en vul op met de rest van het gehakt.

Zet de vorm afgedekt in een bak heet water en schuif deze in een op 180°C voorverwarmde oven.

Laat het gehakt in ± 45 minuten gaar worden.

Til de cakevorm uit de oven, laat eventueel bovendrijvend vet weglopen en maak de randen los.

Stort het gehakt en snijd het daarna in niet te dunne plakken.

Verborgen eieren

250 gr rundergehakt

2 sneetjes brood zonder korst

melk

zout, peper, nootmuskaat

4 hardgekookte eieren

4 plakjes rauwe ham

bloem

losgeklopt ei

paneermeel

Maak het gehakt aan met het in melk geweekte brood, zout, peper, nootmuskaat en eventuele andere kruiden.

Deel het gehakt in vieren en maak er 4 dunne lapjes van.

Wikkel ieder ei in een plakje ham en daarna in een lapje gehakt.

Wentel de gehaktballetjes door de bloem, door het losgeklopte ei en dan door paneermeel.

Bak de balletjes in de frituurpan in ± 5 minuten goudbruin.

Verpakt gehakt

4 mooie bladeren van een rode, een witte en een groene kool

500 gr mager gehakt

peper, zout

4 eetlepels maïskorrels (uit blik)

100 gr gekookte achterham

1 vleestomaat

basilicum

1 grote ui

1 theelepel kummelzaadjes

100 gr geraspte belegen kaas

bouillon

Leg de koolbladeren in een pan met kokend water tot ze zacht zijn.

Maak het gehakt aan met peper en zout en verdeel het in 3 porties.

Snipper de ham.

Snijd de vleestomaat in stukjes.

Snipper de ui.

Meng door het ene deel van het gehakt de stukjes tomaat en de maïskorrels, door het tweede deel de gekookte ham en wat basilicum en door het derde deel de gesnipperde ui, de kummelzaadjes en de kaas.

Verdeel deze mengsels over de koolbladeren, vouw deze voorzichtig dicht en bind er een touwtje om.

Leg de rolletjes naast elkaar in een braadslede en schenk er een scheut bouillon bij.

Zet de braadslede in een hete oven (175°C) en laat de rolletjes in ruim 30 minuten gaar worden.

Serveer de rolletjes steeds drie aan drie op een bord.

Geef er aardappelpuree bij.

Schotse eieren

500 gr varkensgehakt

2 losgeklopte eieren

4 hardgekookte eieren

Maak het gehakt aan met zout, foelie, peper en broodkruim of paneermeel.

Neem de hardgekookte eieren, pel ze, wentel ze door een losgeklopt ei en modelleer er het gehakt omheen.

Zorg dat er geen gaten in het gehakt zitten.

Wentel de ballen door het losgeklopte ei en frituur de ballen.

Indisch gehaktbrood uit de magnetron

300 gr rundergehakt

1-2 uien

1-2 teentjes knoflook

1 ei

paneermeel

1 zakje nasi- of bamikruiden

zout, peper

kerriepoeder, paprikapoeder

ketjap manis, sambal, currypasta

Doe het gehakt op een bord of in een schaal.

Snijd de uien en knoflook en meng ze door het gehakt.

Doe het ei en paneermeel bij het gehakt.

Wel de nasi- of bamikruiden 10 minuten in warm water en voeg ze dan aan het gehakt toe.

Voeg ook de kruiden, ketjap, sambal en curry toe en meng dit goed door elkaar.

Doe het geheel in een magnetronschaal en zet het 4 minuten in de magnetron op de hoogste stand.

Draai het gehakt dan om en zet het nog eens 4 minuten in de magnetron op de hoogste stand.

Lekker met macaroni of op brood.

Indonesisch gehakt

250 gr rundergehakt

250 gr geraspte kokos

1 klein ei

2 eetlepels fijngesnipperde ui

1 uitgeperst teentje knoflook

2 theelepels ketoembar (koriander)

1 theelepel djinten (komijn)

een beetje azijn

1/2 theelepel serehpoeider (citroengras)

1 blaadje laurier

4 eetlepels olie

Vermeng het gehakt met het ei, het grootste deel van de kokos, de ketoembar, de djinten, de ui, de knoflook en wat azijn.

Verkruimel het blaadje laurier en meng ook dit met het serehpoeider door het gehakt.

Vorm er balletjes van en rol die door de kokos.

Laat de olie goed heet worden en bak de balletjes in ± 10 minuten goudbruin.

Indonesisch kerriegehakt

(2 personen)

1 ui

1 eetlepel olie

1 teentje knoflook

250 gr half-om-halfgehakt

zout

1 theelepel ketoembar

1/2 theelepel djinten

1 theelepel koenjit

1/8 blok santen

2 sprietten sereh of 1 theelepel serehpoeider (toko)

8 sprietjes bieslook

Pel en snipper de ui.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui ± 3 minuten.

Pers de knoflook erboven uit.

Voeg het gehakt, het zout, de ketoembar, de djinten en de koenjit toe en bak het gehakt rul.

Verkruimel de santen erboven.

Voeg 1 dl water en de sereh toe en laat het gehakt afgedekt in ± 10 minuten gaar worden.

Verwijder de sprietten sereh en knip het bieslook boven het gehakt fijn.

Geef er rijst en taugésalade bij.

Mie met gehakt-pindasaus

(2 personen)

1 Spaanse peper

1 eetlepel olie

250 gr rundergehakt

zout

1 teentje knoflook

150 gr mie

3 eetlepels pindakaas

1 liter melk

1 eetlepel ketjap manis

1/2 theelepel kerriepoeider

1 mespunt sinaasappelrasp

1 theelepel citroenrasp

Was de Spaanse peper, verwijder de zaadjes en snijd de peper in stukjes.

Verhit de olie in een koekenpan en bak het gehakt met de peper in 5 minuten rul.

Breng het op smaak met zout en pers de knoflook erboven uit.

Kook in een andere pan de mie volgens de gebruiksaanwijzing op het pak gaar.

Roer de pindakaas, de melk, de ketjap, het gemberpoeder, het kerriepoeder, het citroensap en de sinaasappelrasp door het gehakt en blijf roeren tot een egale saus ontstaat (verdun de saus zo nodig met wat water).

Giet de mie af, verdeel hem over 2 borden en schep de gehaktsaus erover.

Lekker met gestoofde paksoi.

Saté pentol

1 ui

2 teentjes knoflook

1/2 theelepel sambal oelek

1/4 theelepel trassi

1/2 theelepel djinten

1/4 theelepel ketoembar

2 geraspte kemirienoten

zout

1 ei

1 theelepel suiker

3 eetlepels kokosmeel

3 eetlepels water

het sap van 1/2 citroen

500 gr gehakt

olie

Snijd de ui klein, maak de knoflook schoon en pers deze uit.

Vermeng de ui, de knoflook, de sambal, de trassi, de djinten, de ketoembar, de kemirienoten en wat zout.

Wrijf alles fijn.

Voeg het ei, de suiker, de kokos, het water, het citroensap en het gehakt bij het kruidenpapje en kneed alles goed door elkaar.

Vorm van het aangemaakte gehakt 8 rollen in de vorm van kroketten.

Steek door elke rol een satéstokje en braad de saté in warme olie langzaam aan alle kanten bruin en gaar.

Saté van gehakt

500 gr rundergehakt

2 Spaanse pepers

1 theelepel ketoembar

1/2 theelepel djinten

1/4 theelepel koenjit

4 gepofte kemirienoten

1 theelepel Javaanse suiker of bruine suiker

1/4 theelepel trassi

1/2 eetlepel tamarinde

4 sjalotjes

2 tenen knoflook uit de knijper

30 gr gemalen kokos

1 ei

olie

Was de pepers, verwijder de steeltjes en hak de pepers fijn.

Stamp de pepers, ketoembar, djinten, koenjit, suiker, sjalotjes, knoflook en kokos fijn of doe ze in de keukenmachine.

Voeg de tamarinde toe.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak het kruidenmengsel op niet te hoog vuur enkele minuten aan.

Wrijf het vervolgens door een zeef.

Meng de zo verkregen saus door het gehakt, kneed alles goed door en vorm er balletjes van.

Rijg deze op stokjes of pennen en smeer ze licht in met olie.
Rooster de balletjes in ± 5 minuten aan alle kanten bruin en gaar.

Saté van pepers

16 grote Spaanse pepers
2 theelepels verse geraspte gemberwortel of 1 theelepel gemberpoeder
4 theelepels ketoembar
2 theelepels djinten
1 ui
3 tenen knoflook uit de knijper
400 gr rundergehakt
1 ei
Maak de ui schoon en snipper hem fijn.
Maak het gehakt aan met het losgeklopte ei, de gember, de ketoembar, de djinten en de knoflook.
Was de pepers, verwijder de steeltjes en snijd ze aan één kant in de lengte open.
Verwijder de pitjes.
Vul de pepers met het gehaktmengsel en druk de pepers weer goed dicht.
Rijg de pepers aan pennen, bestrijk ze met olie en rooster ze ± 10 minuten, tot het vlees gaar is.
is Draai ze daarbij regelmatig om.

Zoete saté

400 gr rundergehakt
2 teentjes knoflook
4 eetlepels pindakaas
4 eetlepels gembersiroop
zout, peper
100 gr paprikachips
4 bananen
40 gr boter
8 satéstokjes
Meng het gehakt met de uitgeperste knoflook, de pindakaas, de gembersiroop, zout en peper en vorm er 16 platte schijfjes van.
Verkruimel de chips en wentel de schijfjes erdoor.
Pel de bananen en snijd ze elk in 4 stukken.
Steek de gehaktschijfjes en de stukjes banaan aan de satéstokjes en bak ze 20 minuten in een koekenpan in de boter; keer ze af en toe om.

Oseh-Oseh

250 gr rundergehakt
6 eetlepels kokosmeel
1 eetlepel olie
1/6 blok santen
2 dl water
3 eetlepels ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 theelepel sambal trassi
1 theelepel laos
1 theelepel ketoembar
1 theelepel djinten
1/2 theelepel kentjoer
3 gepofte kemiries
3 eetlepels asem
1 spriet sereh
2 djeroek poeroetbladen
zout
Wrijf de uien, knoflook, sambal, laos, ketoembar, djinten, kentjoer, kemiries en zout tot een brei.
Kneed die door het vlees en laat het minstens 1 uur, maar liefst langer, intrekken.
Braad het vlees met de kruiden in een pan met anti-aanbaklaag onder goed omscheppen aan.
Voeg er, als het vlees lichtbruin begint te worden, het asemwater, de gesnipperde santen, de sereh en de djeroek poeroet aan toe en laat een uurtje zacht sudderen.

Dadar isi

4 eieren
250 gr rundergehakt
2 uien
1 eetlepel bloem
100 gr kokos
asem
zout
olie

Kruiden:

2 kemirienoten
1 theelepels koenjit
1 schijfje laos
1 theelepels trassi
1/4 theelepels ketoembar

Wrijf de kruiden fijn en fruit ze met de fijngemaakte uien in olie goudbruin.

Voeg het gehakt toe.

Doe de kokos en de met water aangelengde bloem hierbij en bak het geheel droog.

Pel de eieren, bak ze in een wadjan en vul ze met het gehaktmengsel.

Bah-pao

500 gr bloem
25 gr gist
1 ei

1 eetlepel suiker
een snufje zout
3 dl lauw water

Doe de gist in een kopje, giet er 1/2 dl lauw water bij en los de gist al roerend op.

Meng de bloem, de opgeloste gist, het ei, de suiker en een snufje zout in een beslagkom.

Meng er beetje bij beetje de rest van het lauwe water bij en besla het deeg dan tot een soepele bal ontstaat.

Leg het deeg in de beslagkom en dek die met een vochtige doek af.

Laat het op een warme plaats ± 1 1/2 uur rijzen, in elk geval tot 2 maal de oorspronkelijke grootte (laat het zo nodig een nacht over staan).

Voor de vulling:

300 gr gemengd gehakt
zout en peper naar smaak
100 gr ham of spek
2 eetlepels fijngehakte selderij
2 grote uien
knoflook
1 eetlepel olie
1 afgestreken eetlepel maïzena
1 volle eetlepel suiker
1 eetlepel ketjap
wat djahé
water

Snipper de uien fijn en fruit ze in de olie lichtbruin.

Neem ze uit de pan en braad het gehakt zonder olie of vet met peper en zout; maak het met 2 vorken los en laat het niet aanbranden.

Snijd de ham of het spek fijn en voeg het, als het gehakt bruin wordt, toe.

Laat het verder fruiten en voeg de uien weer toe.

Meng de maïzena, de suiker en de ketjap in een kopje met wat zout tot een vloeibaar papje ontstaat.

Voeg dit bij het gehakt en roer het een paar minuten door.

Neem de pan van het vuur en roer er de selderij door.

Bah-pao:

Verdeel het gerezen deeg in 12 stukjes en rek elk stuk deeg op de met olie ingevette handpalm met de andere hand naar alle kanten uit.

Leg in het midden van de lap 1/12 deel van het gehaktmengsel en vouw het deeg eromheen, zodat een mooi bolletje ontstaat.

Leg het bolletje met de dichtgevouwen kant omlaag op een stukje niet ingevet boterhampapier van 10 x 10 cm.

Stoom ze op een bakplaat boven een met water gevulde bakplaat in een hete oven in 1 1/2 uur gaar.
(In een rijststomer duurt het wat langer).

Loempia's

50 gr taugé
50 gr gesnipperde kool (witte-, spits- etc.)
50 gr gesneden selderij
1 gesneden prei
1 teentje knoflook
100 gr gehakt
50 gr blokjes ham of kippenvlees
peper, zout
ve-tsin
olie

Maak de groenten goed schoon en droog ze.

Fruit de knoflook en prei zachtjes in een paar eetlepels olie.

Bak het gehakt mee en roer het met een vork uit elkaar, zodat het kruimelig wordt.

Doe de overige groenten erbij en laat nog ± 3 minuten bakken, schep steeds om.

Schep tot slot de stukjes kip of ham door het mengsel.

Breng de vulling op smaak met peper, zout en een snufje ve-tsin en laat het in een zeef uitlekken, zodat overtollig vocht en vet verdwijnt.

Vul loempiavellen met dit mengsel en bak ze in wat olie krokant.

Loempiavellen

125 gr bloem
55 gr maïzena
5 eetlepels olie
1 losgeklopt ei

Zeef de bloem en de maïzena in een kom en roer ze door elkaar.

Roer en klop er met scheutjes tegelijk 4 1/2 dl water en 3 eetlepels van de olie door tot een glad beslag is ontstaan.

Verhit een met heel weinig olie ingewreven koekenpannetje met een doorsnee van 15 cm.

Schep 2 eetlepels van het beslag in het midden van het pannetje en zwenk dit in het rond, zodat de hele panbodem met een dun laagje beslag wordt bedekt.

Bak tot het loempiavel van boven droog is, maar nog niet gekleurd en de rand van de pan loskomt.

Laat het loempiavel op een bord glijden en dek het af met een vochtige doek.

Bak loempiavellen tot al het beslag op is.

Leg een loempiavel op het werkvlak.

Leg er iets uit het midden een portie vulling op.

Vouw de zijkanten van het loempiavel strak over de vulling naar binnen en maak daarna een rolletje van het geheel, zodat de vulling helemaal is bedekt.

Breng met een kwastje wat ei op de deegranden aan en plak ze stevig op elkaar.

Pangsit goreng

20 loempiavellen
500 gr gehakt
peper, zout
2 teentjes knoflook
1 geklutst ei
sambal naar smaak

Vermeng het gehakt met de kruiden en draai er balletjes van.

Snijdt de loempiavellen in vieren, leg op elk velletje een balletje, smeer de randen in met ei en vouw elk velletje in een driehoekje.

Vouw de punt tegengesteld terug en plak hem met ei vast.

Frituur de pangsit en dien ze op met pangsit saus.

Pangsit saus

1 blikje tomatenpuree
zout, suiker
1 theelepel sambal

2 theelepels djahé
2 eetlepels azijn
water
maïzena
Breng alles met elkaar aan de kook en bind het licht met maïzena.
Serveer de saus koud.

Oosters gehakt met yoghurtsaus

400 gr rundergehakt
1 ui
2 teentjes knoflook
2 eetlepels peterselie
1 theelepel majoraan
zout, peper
2 eetlepels bloem
2 eieren
olijfolie
Voor de saus:
1 bekertje Bulgaarse yoghurt
1 uitje
1 mespunt tijm
1 mespunt kruidnagelpoeder
zout, peper
verse peterselie en bieslook
Meng het gehakt met de gesnipperde ui, de knoflook uit de knijper en de overige ingrediënten goed door elkaar en draai er kleine balletjes van.
Bak de balletjes in de olijfolie in ± 20 minuten bruin en gaar.
Meng de yoghurt met het fijngesnipperde uitje en de rest van de kruiden.
Serveer de saus er apart bij.

Spaanse gehaktflapjes

500 gr rundergehakt
1 kleine ui
2 tenen knoflook
1 rode paprika
1 eetlepel chilipoeder
2 theelepels oregano
2 eetlepels tomatenpuree
1 dl vleesbouillon
zout, peper
1 blikje gekoeld pizzadeeg
1/2 dl (koffie)melk
Verwarm de oven voor op 200°C.
Bak het gehakt in een koekenpan rul.
Maak intussen de ui, de knoflook en de paprika schoon en hak ze heel fijn.
Schep de ui, de knoflook en de paprika door het gehakt en bak het geheel nog 2 minuten.
Bak het chilipoeder en de oregano 1 minuut mee, roer er de tomatenpuree en de bouillon door en laat het gehakt op laag vuur ± 10 minuten sudderen tot al het vocht is verdampt.
Rol het pizzadeeg uit en steek er met een schoteltje 8 rondjes uit.
Schep het gehakt op de plakjes deeg, klap ze dubbel en druk de randen met een schulprandje dicht.
Leg de flapjes op een bakplaat en bestrijk ze met melk.
Bak de flapjes in de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar.
Laat de flapjes voor het serveren wat afkoelen.

Gehakt op z'n Spaans

2 beschuiten
3 teentjes knoflook
zout
400 gr gemengd gehakt
1 ei
peterselie
olijfolie
2 grote uien

1 Spaans pepertje
1 literblik tomaten
2 eetlepels sherry
Verkruimel de beschuiten in een kom.
Leg 2 gepelde knoflookjes op een schoteltje, bestrooi ze met zout en druk ze met een breed mes fijn.
Voeg dit met het gehakt, het ei en de fijngesneden peterselie bij het beschuutkruim, vermeng alles goed en vorm er 12 balletjes van.
Bak die 2-3 minuten in een paar lepels olijfolie en neem ze dan uit de pan.
Bak in de achtergebleven olie de kleingesneden uien met 1 gesnipperd teentje knoflook een paar minuten en bak dan ook het gesnipperde pepertje even mee.
Voeg de tomaten met het vocht en de sherry toe en laat de gehaktballetjes in deze saus ± 45 minuten sudderen.
Lekker met rijst en een frisse salade.

Ierse bietenschotel

500 gr rode bieten
500 gr aardappelen
1 ui
500 gr rundergehakt
125 gr roomboter
2 dl slagroom
peper, zout
worcestershiresaus
4 eieren
Kook de bieten gaar.
Kook de aardappelen gaar en stamp ze of pers ze door de pureeknijper.
Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal in.
Schil de ui en hak hem fijn.
Schil de bieten, rasp ze en meng ze door het gehakt.
Fruit de ui in een hapjespan of grote koekenpan goudgeel.
Voeg het bietenmengsel en de gestampte aardappelen toe en bak alles knapperig, rul en gaar.
Breng het mengsel op smaak met versgemalen peper, zout en worcestershiresaus en breng het over in de ovenschaal.
Smelt de roomboter in een steelpan, roer de slagroom erdoor en giet dit mengsel over de bietenschotel.
Bak de bietenschotel ± 25 minuten in de oven.
Bak 4 spiegeleieren en serveer die bij de bietenschotel.

Biff a la Lindström

400 gr gehakt
4 eetlepels paneermeel
water
zout, peper
1 ei
2 eetlepels fijngehakte uien
1 dl fijngehakte gemarineerde rode bieten
1 eetlepel fijngehakte kappertjes
2 eetlepels boter
sojasaus
Bak de ui in een deel van het vet.
Maak het gehakt aan.
Meng de ui, de rode bieten en de kappertjes door het gehakt en vorm 8-12 hamburgers.
Bruin de rest van het vet, bak de hamburgers 2-3 minuten aan elke kant en leg ze in een warme schaal.
Doe 1-2 dl water in de pan, voeg naar smaak sojasaus toe en schenk de saus over de hamburgers.

Sosaties met lamsgehakt en abrikozen

(Zuid-Afrika)
16 gedroogde abrikozen
2 kleine uien
1 sjalot

400 gr lamsgehakt
1/2 eetlepel citroensap
1 eetlepel abrikozenjam
1/2 theelepel ketoembar
1/2 theelepel koenjit
peper, zout

Wel de abrikozen in heet water.

Snijd de uien in 16 parten en snipper de sjalot.

Meng het gehakt met de sjalot, het citroensap, de jam, de ketoembar, de koenjit en peper en zout naar smaak en vorm er 16 balletjes van.

Steek telkens 1 balletje, 1 partje ui en 1 geweldige abrikoos aan een satéstokje en rooster ze onder de hete grill in ± 10 minuten bruin en gaar.

Lekker met gele rijst met rozijnen en waterkerssalade met tomaat.

Bobotie

(Zuid-Afrika) (± 6 personen)

2 plakjes witbrood
2 1/2 dl melk
1 kg runder- of lamsgehakt
1 fijngesneden grote ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
2 eetlepels kerriepoeder
1 theelepel kurkuma (koenjit)
1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)
1/2 theelepel gemalen komijn (djinten)
1 mespunt kruidnagelpoeder
1 fijngesneden groene peper
1 theelepel zout
1/2 theelepel versgemalen peper
2-3 eetlepels citroensap
75 gr (sultana)rozijnen
50 gr gehakte amandelen
1 eetlepel mango- of abrikozenchutney
1/2 theelepel gedroogde munt
1/2 theelepel gedroogde oregano
3 eieren
5 citroenblaadjes (daoen djeroek poeroet)

Verwarm de oven voor op 180°C.

Week het brood in 1/2 dl melk, knijp het uit en verkruimel het.

Meng het gehakt met het brood, de ui, knoflook, kerrie, kurkuma, koriander, komijn, kruidnagel, groene peper, zout, peper, het citroensap, de rozijnen, amandelen, chutney, munt en oregano.

Doe het gehakt in een ingevette ovenschaal (inh. ± 1 1/2 liter), druk het goed aan en strijk de bovenkant glad.

Klop de eieren met 2 dl melk los en schenk dit mengsel over het gehakt.

Druk de citroenblaadjes in de bovenlaag en bak de bobotie in het midden van de oven in ± 45 minuten lichtbruin en gaar.

Gekruide bonenschotel

1 zakje gedroogde nasikruiden
15 gr boter
1 kleingesneden teentje knoflook
200 gr gekruid rundergehakt
75 gr Zeeuws spek in blokjes
1 kleingesneden ui
250 gr in ringen gesneden prei
1 in blokjes gesneden groene paprika
100 gr in plakjes gesneden champignons
1 kleine pot bruine bonen
100 gr taugé
ketjap, sambal

Wel de nasikruiden volgens de gebruiksaanwijzing.

Fruit in de boter de knoflook, het gehakt, het spek, de ui, prei, paprika, champignons en de nasikruiden; schep alles goed om en laat het geheel met het deksel op de pan 10

minuten op een zacht pitje staan.
Voeg de bonen en de taugé toe en warm het gerecht goed door.
Maak het op smaak met ketjap en sambal.
Geef er komkommersla bij.

Gehakt met kerrie en amandelen

400 gr (lams)gehakt
1 eetlepel kerriepoeder
2 teentjes knoflook uit de pers
50 gr gehakte amandelen
1/2 eetlepel koriandergroen
Vermeng alle ingrediënten en bak het geheel in de boter.
Stoof 1 mango in blokjes en 2 sjalotjes in achten mee.
Voeg 1/4 liter kippenbouillon, het sap van 1/2 sinaasappel, 2 eetlepels crème fraîche losgeroerd met 1 eetlepel bloem, 1 eetlepel mangochutneyvocht en wat versgeknipte peterselie of koriandergroen toe.
Lekker met basmatirijst en gestoofde spinazie.

Chili con carne I

500 gr rode kidneybonen
zout
1 flinke ui
1 paprika
4 ontvelde tomaten
paprikapoeder
een scheutje wijnazijn
1 theelepel gemalen komijn
1 eetlepel bruine basterdsuiker
300 gr rundergehakt
chilipoeder
Snipper de ui en de paprika en snijd de tomaten in kleine stukjes.
Smoor de ui met een beetje paprikapoeder in wat boter, voeg de paprika toe en roer het gehakt erdoor.
voeg, als het gehakt gaat kleuren, de tomaat toe.
Voeg wat water (1-2 dl), de wijnazijn, de gemalen komijn, de basterdsuiker en de bonen toe, breng het geheel op temperatuur en breng het op smaak met de chilipoeder.

Chili con carne II

1 ui
2 eetlepels boter
2 teentjes knoflook
500 gr rundergehakt
1 rode paprika
1 eetlepel bloem
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel chilipoeder
1 groot blik rode bonen (red kidney beans)
tabasco
zout
Fruit de gesnipperde ui enkele minuten in de boter.
Pers er dan de teentjes knoflook bij en fruit die kort mee.
Doe het gehakt in de pan en maak het met een spatel los.
Blijf roeren tot het gehakt rul is en verkleurt.
Maak de paprika schoon, snijd hem eerst in repen en daarna in blokjes en roer die door het gehakt.
Strooi de bloem, het paprikapoeder en het chilipoeder over het gehakt en blijf roeren tot de bloem gaar is.
Roer de inhoud van het blik bonen door het vleesmengsel en laat alles op laag vuur nog een half uur doorpruttelen.
Maak het gerecht desgewenst nog wat scherper met een paar druppels tabasco en breng het verder op smaak met zout.
Variatie: Vervang de rode bonen door een groot blik bruine bonen.

Makkelijke chili

1 grote pot bruine bonen
300 gr rundergehakt

1 blikje maïs

1 groene paprika

2 vleestomaten

1 bakje champignons

1 prei

chilikruiden

knoflookpoeder

3 gedroogde chili's

Kruid het gehakt met het chili- en knoflookpoeder en braad het in olie of boter aan.

Snijd de prei in ringetjes, de champignons in plakjes en de paprika en de vleestomaten in stukjes.

Voeg, als het gehakt rul is, de paprika, prei, champignons en tomaat toe. Voeg dan ook de gedroogde chili's toe.

Laat alles ± 10 minuten zacht doorkoken en voeg op het laatst de bruine bonen en de maïs toe.

Laat alles goed warm worden.

Lekker met stokbrood en een salade.

Variatie: Snijd het bovenste kapje van een maïsbrood, hol het brood uit, besmeer de binnenkant met wat zure room en vul het brood met de chili. Versier de bovenkant met plakjes tomaat en eventueel wat geraspte kaas en verkruimelde tortillachips. Laat dit alles in een warme oven in ± een kwartier goed warm worden.

Gevulde pompoen

1/2 pompoen

500 gr gehakt

1/2 liter béchamelsaus

3 tomaten

zout, peper, paprikapoeder

2 uien

1 teentje knoflook

geraspte kaas

Schil de pompoen, hol hem uit en kook hem ± 10 minuten.

Bak intussen de fijngesnipperde ui in een beetje boter, pers de knoflook erboven uit en voeg na een paar minuten het gehakt toe.

Braad dit rul en bruin, voeg dan de in stukjes gesneden tomaten en de kruiden toe en laat nog even pruttelen.

Maak de béchamelsaus (een witte saus van boter, bloem en melk) en roer daar een flinke hoeveelheid geraspte kaas door.

Leg de pompoen in een beboterde ovenschaal, vul hem met het gehaktmengsel en giet de kaassaus erover.

Zet de pompoen ± 20 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven tot de bovenkant lichtbruin is.

Hollandse gevulde komkommer

2 flinke komkommers

400 gr gehakt

200 gr geraspte kaas

1 ui

1 ei

2 beschuiten

peper, zout

Verwarm de oven voor op 175°C.

Schil de komkommers, snijd ze in de lengte door en verwijder met een lepel de zaadlijsten.

Pel en snipper de ui fijn, verkruimel de beschuiten en meng dit samen met het ei door het gehakt.

Breng op smaak met peper en zout.

Vul de komkommers met het gehaktmengsel en wel zo, dat het gehakt evenredig over de komkommers is verdeeld.

Leg de komkommers op een schaal en zet die in de voorverwarmde oven tot het gehakt mooi bruin is.

Haal de komkommers uit de oven en bestrooi ze ruimschoots met geraspte kaas.
Zet ze terug in de oven tot de kaas is gesmolten.
Verdeel ze in vieren en serveer ze direct met een aardappelsalade.

Gevulde paprika's I

400 gr mager rundergehakt
4 groene paprika's
2 theelepels paneermeel
1 fijngehakte ui
1 eetlepel fijngehakte bieslook
1 teentje fijngehakte knoflook
2 fijngesneden tomaten
25 gr boter
Bak het gehakt rul en gaar.
Fruit de ui en de knoflook tot ze lichtbruin zien.
Meng alle ingrediënten door elkaar.
Was de paprika's, snijd het topje eraf en haal de zaadjes eruit.
Verdeel het gehaktmengsel over de paprika's en zet ze in een ingevette schaal in een voorverwarmde oven.
Reken op 40 minuten bij 175°C.

Gevulde paprika's II

2 gele paprika's
200 gr rundergehakt
1 grote ui
100 gr champignons
zout, peper
peterselie
Snijd de paprika's doormidden en maak ze schoon.
Kook ze dan bijna gaar in wat water en zout.
Snijd de ui fijn en was de champignons en snijd ze in kleine stukjes. Vermeng de gesneden ui en champignons met het gehakt.
Breng het op smaak met wat zout en peper.
Vul de paprika's met dit mengsel.
Verwarm de oven 20 minuten voor op 160°C.
Doe, als de oven op temperatuur is, er de gevulde paprika's in en laat ze 15 minuten staan.
Garneer het gerecht met een toefje peterselie.

Gevulde paprika's III

300 gr rundergehakt
2 rode en 2 groene paprika's
2 eieren
1 grote ui
1 teentje knoflook
1 mespunt suiker
1/2 theelepel peper
1 theelepel zout
1 mespunt nootmuskaat
2 eetlepels aardappelpuree
1 eetlepel ketjap
2 eetlepels boter
Was de paprika's en snijd de stelen en het zaad er voorzichtig uit.
Klop de eieren los.
Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn.
Meng het rundergehakt met de eieren, de ui, de knoflook, de suiker, de peper, het zout, de nootmuskaat, de puree en de ketjap.
Verwarm de oven voor op 200°C en vet een vuurvaste schaal in met boter.
Vul de uitgeholde paprika's met het gehakt, zet ze in de schaal en zet deze 45 minuten in de oven.
Serveer de paprika's met een atjargerecht (Indonesisch zuur) en kroepoek.
Tip: U kunt de gevulde paprika's ook op het vuur klaarmaken.
Draai, zodra de inhoud gaat pruttelen, het vuur laag en leg het deksel op de schaal of

pan.
na ± 60 minuten is het gerecht gaar.

Gevulde paprika's met gehakt en rijst

4 groene paprika's
250 gr gehakt
1 ei
brood- of beschuutkruim
125 gr rijst
1 bouillonblokje
1 klein blikje tomatenpuree
peper, zout
1 schepje suiker
wat citroensap
boter

Was de paprika's, snijd er een deksel af en haal alle zaadjes en tussenschotten eruit.
Kook de rijst op de gebruikelijke manier gaar en spoel met koud water.
Maak intussen het gehakt aan met het ei en het brood- of beschuutkruim en roer er de gekookte, nog warme rijst door.
Naar keuze kunt u er 1/2 fijngehakt uitje door mengen.
Vul de paprika's met dit mengsel en zet ze in een ingevette vuurvaste schotel.
Maak een saus van 1/2 liter water met het bouillonblokje, de tomatenpuree, peper, zout, de suiker en een beetje citroensap.
Laat dit 5 minuten koken en giet de saus op de paprika's.
Verdeel er nog een paar klontjes boter over en laat het geheel in een hete oven in ± 45 minuten gaar stoven.
Om te voorkomen dat ze bruin worden of aanbranden, kunt u de paprika's het best met aluminiumfolie of een deksel afdekken.
Bind de saus, als de paprika's gaar zijn, met bloem of maïzena en dien op met rijst.

Paprika gevuld met gehakt en feta

(2 personen)
1 grote gele paprika
200 gr rundergehakt
1 sjalotje
2 stengels bleekselderij
1 theelepel Provençaalse kruiden
1 teentje knoflook
zout, peper
1 tomaat
100 gr feta

Verwarm de oven voor op 200°C.
Halveer de paprika en verwijder de zaadjes.
Kook de paprikahelften in ruim water in ± 5 minuten beetgaar.
Bak het gehakt in een droge koekenpan al omscheppend rul.
Pel en snipper het sjalotje.
Snijd de bleekselderij in blokjes.
Scheep de sjalot, de bleekselderij en de Provençaalse kruiden door het gehakt en pers het teentje knoflook erboven uit.
Laat het geheel nog ± 3 minuten sudderen.
Voeg naar smaak zout en peper toe.
Laat de paprikahelften uitlekken of dep ze droog.
Zet ze naast elkaar in een passende ovenschaal en schep het gehaktmengsel erin.
Snijd de tomaat in plakjes en verdeel ze over de paprika's.
Snijd de feta in blokjes en strooi die over de tomaat.
Bak de paprika's ± 15 minuten in de oven tot de feta begint te kleuren.
Lekker met aardappelpuree met bosui.

Gevulde paprika's in tomatensaus

1 gele en 1 rode paprika
2 groene paprika's
2 sneden oud brood
2 tenen knoflook
100 gr schapenkaas

2 uien
400 gr tomaten uit blik
500 gr gemengd gehakt
2 eieren
1/3 theelepel gedroogde rozemarijn
1/3 theelepel gedroogde tijm
1 1/2 theelepel zout
1 flinke mespunt versgemalen witte peper
3 eetlepels olie
4 eetlepels yoghurt
enkele takjes munt, kervel of peterselie
Snijd de paprika's in de lengte door en verwijder steeltjes, zaadlijsten en pitten.
Was ze en laat ze uitlekken.
Week het brood in koud water.
Pel de tenen knoflook en hak ze fijn.
Snijd de schapenkaas en de gepelde uien fijn.
Druk de tomaten met het sap door een zeef.
Doe het gehakt met het uitgeknepen brood, de knoflook, de eieren, de rozemarijn, de tijm, zout en peper in een schaal en meng alles goed door elkaar; het vlees moet pittig gekruid zijn.
Meng de kaas losjes door het gehakt en verdeel het over de halve paprika's.
Verhit de olie in een grote lage pan en fruit de ui erin.
Voeg de gezeefde tomaten toe, leg de gevulde paprika's in de tomatensaus en laat ze afgedekt op middelhoog vuur 35 minuten stoven.
Laat de paprika's in de saus afkoelen, schenk de yoghurt erover en bestrooi ze voor het serveren met de kruiden.
Serveer deze pittige gevulde groente koud.

Gevulde paprika's met gekruid gehakt in tomatensaus

(2 personen)
2 1/2 dl gezeefde tomaten
150 gr mager rundergehakt
50 gr worteltjes
1/2 dl rode wijn
3 augurken
2 rode paprika's
2 sjalotjes
1 theelepel komijn
1 theelepel oregano
1 eetlepel olijfolie
1 laurierblad
1 teentje knoflook
1 theelepel paprikapoeder
1/2 knolselderij
kaneelpoeder
witte peper, zout
Pel en snipper de ui.
Snijd de wortel en de knolselderij in blokjes.
Verhit in een braadpan 2 theelepels olijfolie en fruit de ui 2 minuten.
Voeg de wortel en de knolselderij toe, pers de knoflook erboven uit en voeg het paprikapoeder toe.
Fruit alles 4 minuten mee en blus af met de wijn.
Voeg de gezeefde tomaten, het laurierblad, de oregano en de kaneel toe.
Leg het deksel op de pan en laat de saus 20 minuten zachtjes koken.
Pel en snipper intussen de andere ui en hak de augurken fijn.
Maak het gehakt aan met de djinten, zout en versgemalen peper en meng er de ui en de augurk door.
Was de paprika's, snijd het kapje eraf (laat het groene steeltje eraan) en verwijder de zaadlijsten.
Vul de paprika's met het gehaktmengsel en zet het kapje er weer op.
Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal in.
Breng de tomatensaus op smaak met zout en versgemalen peper en verwijder het laurierblad.
Giet de tomatensaus in de ovenschaal en zet de paprika's erin.

Dek de schaal met een deksel of aluminiumfolie af en bak de paprika's in ± 45 minuten gaar.

Serveer met: rijst en groene salade.

Gevulde paprika's en tomaten

2 eetlepels olie

1 grote fijngesneden ui

3 geperste teentjes knoflook

50 gr langkorrelrijst

2 1/2 dl vleesbouillon (van tablet)

2 gele en 2 groene paprika's

4 grote tomaten

zout, peper

1 eetlepel paprikapoeder

700 gr rundergehakt

2 eieren

1 eetlepel fijngesneden peterselie

400 gr tomaatblokjes (blik)

1 eetlepel tomatenpuree

1 1/4 dl droge witte wijn

Bak de ui en 2 teentjes knoflook 10 minuten zachtjes in de hete olie.

Voeg de rijst toe en bak die 3 minuten mee.

Voeg de bouillon toe en kook de rijst afgedekt op matig vuur in 15-20 minuten gaar.

Snijd de kapjes van de paprika's en de tomaten.

Hol ze met een lepel uit en houd het tomatenvruchtvlees apart.

Bestrooi de paprika's en de tomaten van binnen met zout, peper en paprikapoeder.

Meng de rijst met het gehakt, de eieren, de peterselie, zout, peper en paprikapoeder, verdeel het mengsel over de paprika's en de tomaten en zet de kapjes er weer op.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng het tomatenvruchtvlees, de tomaatblokjes, de tomatenpuree, 1 teentje knoflook, de wijn en zout en peper.

Schenk de saus in een grote ovenschaal.

Zet de gevulde paprika's in de schaal, dek ze met aluminiumfolie af en bak ze 40 minuten in het midden van de oven.

Zet de tomaten tussen de paprika's en bak ze afgedekt nog 20 minuten in de oven.

Lekker met gebakken rijst.

Gevulde tomaten met gehakt uit de oven

8 grote tomaten

zout, vers gemalen peper

2 sneetjes witbrood zonder korst

200 gr gehakt

50 gr ontbijtspek (gesnipperd)

1 gehakte ui

1 losgeklopt ei

1 eetlepel boter

2 eetlepels geraspte kaas

Was de tomaten, snijd het kapje eraf en hol ze uit.

Strooi er zout in en laat ze omgekeerd uitlekken.

Week het wittebrood even in water en druk het goed uit.

Meng er vervolgens het gehakt, de ontbijtspek, ui, ei, zout en peper door.

Leg in elke tomaat een balletje gehaktmengsel.

Verdeel hier de kaas over.

Zet de kapjes er schuin op.

Zet de tomaten in een met boter bestreken ovenvaste schotel en zet die 20 minuten in een voorverwarmde oven (200°C).

Pikant gevulde taco's

(3 personen)

300 gr gehakt

1/2 rode paprika

1 zakje tacokruidenmix

1 potje bruine bonen

1 pak taco's

1 avocado
1/4 krop sla
75 gr geraspte kaas
Bak het gehakt rul en snijd 1/2 rode paprika in stukje.
Los de tacokruidenmix op in 1 dl water.
Roer de paprika, bruine bonen met vocht en het kruidenmengsel door het gehakt en laat dit ± 5 minuten zachtjes sudderen.
Verwarm intussen de taco's in ± 5 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
Maak het tacosausje volgens de gebruiksaanwijzing.
Snijd de sla in dunne reepjes.
Halveer de avocado en snijd het vruchtvlees in stukjes.
Vul de tacoschelpen met het gehaktmengsel, de slareepjes en avocadostukjes en bestrooi ze met de geraspte kaas.

Gehakt-filosoof

500 gr gehakt
5 grote uien
melk
boter
1 ei
1 kg aardappelen
zout, peper, nootmuskaat
paneermeel
Kook de aardappelen goed gaar en maak er met de melk en de boter een fijne, vooral niet te dikke puree van.
Laat boter bruin worden, doe het gehakt erin, voeg peper, zout en nootmuskaat toe en bak het gehakt op hoog vuur gaar en los.
Snijd de uien in ringen en bak ze in een andere pan goudgeel en glazig.
Leg op de bodem van een ovenschotel een laagje uien, daarop de helft van het gehaktmengsel, vervolgens het restant van de uien en tenslotte de rest van het gehakt.
Leg op dit alles de aardappelpuree.
Strooi er wat paneermeel op en zet de schaal 20 minuten in een hete oven.

Gevuld stokbrood met gehakt

(2 personen)
150 gr champignons
1 eetlepel boter
zout, peper
3 augurken
75 gr belegen kaas
250 gr rundergehakt
1 theelepel rozemarijn
1 voorgebakken stokbrood
Veeg de champignons schoon en snijd ze in plakjes.
Verhit de boter in een koekenpan, bak de champignons 5 minuten tot al het vocht is verdwenen en bestrooi ze met zout en peper.
Snijd de augurken in kleine stukjes en de kaas in kleine blokjes.
Meng het gehakt, de kaas, de augurken en de champignons met 1 theelepel rozemarijn, zout en peper door elkaar en vorm er een rol van, iets korter dan het stokbrood.
Snijd het stokbrood overlangs doormidden en hol het iets uit.
Leg het gehakt tussen de 2 broodhelften, druk ze stevig aan en verpak het brood in aluminiumfolie.
Verwarm de oven voor op 225°C en bak het brood in het midden van de oven in 20 minuten gaar en bruin.
Geef er een gemengde salade bij.

Gevulde gehaktballen met nootjes

(2 personen)
25 gr gepelde pistachenoten
50 gr verse roomkaas met kruiden (bijvoorbeeld Boursin)
1 ei
200 gr gehakt
1/2 zakje gehaktkruiden

paneermeel
zonnebloem- of arachide-olie om te frituren
Hak de nootjes een beetje fijn en meng ze met de verse roomkaas.
Klop het ei los.
Meng het gehakt met de gehaktkruiden, 2 eetlepels ei en 2 eetlepels paneermeel.
Vorm van het gehakt 6 balletjes en druk die in de hand zo plat mogelijk.
Verdeel de verse roomkaas met noten in 6 stukjes.
Neem telkens een platgedrukt balletje gehakt in de hand en leg er een stukje verse roomkaas op.
Vouw het gehakt om de kaas en druk de randen van het gehakt voorzichtig op elkaar, zodat de kaas er niet meer uit kan.
Strooi wat paneermeel in een diep bord.
Haal de gevulde gehaktballen eerst door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermeel, zodat ze er helemaal mee zijn bedekt.
Verhit de olie tot $\pm 180^{\circ}\text{C}$, frituur de gevulde gehaktballen in de hete olie in ± 7 minuten goudbruin en gaar en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Ovenschotel met feta

(2 personen)
200 gr feta
200 gr rundergehakt
1 zure appel (bijvoorbeeld Granny Smith)
4 plakjes bladerdeeg
1/2 dl slagroom
2 uien
1 teentje knoflook
tijm
oregano
kaneel
paprikapoeder
cayennepeper
zout
olijfolie
Snijd de uien in ringen, pers de knoflook en fruit de ui en de knoflook in de olijfolie.
Voeg het gehakt toe en braad het al roerend aan.
Schil de appel, verwijder het klokhuis, snijd hem in blokjes en voeg die bij het gehakt.
Voeg de kruiden toe: niet te zuinig, het moet een pittig gerecht zijn.
Doe het gehaktmengsel in een ovenschaal.
Prak de feta met een vork en meng de slagroom erdoor.
Verdeel het fetamengsel over het gehakt.
Laat het bladerdeeg ontdooien, leg de plakjes op elkaar en rol ze uit tot een lap met het formaat van de schaal.
Bedenk het gerecht met het deeg.
Verwarm de oven voor op 200°C (gasovenstand 4-5).
Plaats de schotel op een rooster in het midden van de oven en laat het gerecht daar 20 minuten bakken (tot het deeg goudbruin kleurt).
Geef er stokbrood en een salade van sla en tomaat bij.

Kerrieburgers met mangosaus

(2 personen)
200 gr rundergehakt
1 klein ei
1/2 zakje kruidenmix voor hamburgers (Euroma)
1 eetlepel milde kerriepoeder
4 eetlepels mangochutney
2 eetlepels yoghurt
slaolie
4 hamburgerbroodjes
8 blaadjes sla
Meng het gehakt met het ei, de kruidenmix en het kerriepoeder, vorm er 4 ballen van en druk die plat.
Meng de mangochutney met de yoghurt.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Bestrijk de kerrieburgers met een beetje slaolie en grill de hamburgers in ± 6 minuten

vlak onder de grill gaar.

Keer ze tussentijds eenmaal en bestrijk ze met een beetje olie.

Snijd intussen de hamburgerbroodjes open en laat de open kanten onder de hete grill goudbruin worden.

Beleg de broodjes met de sla en de kerrieburgers en schep de saus erover.

U kunt de kerrieburgers kunnen ook zonder broodjes worden serveren, met bijvoorbeeld gekookte rijst en een salade.

Rode kool-gehaktrolletjes in bier

(2 personen)

6 rode koolbladeren

1 sneetje ontbijtkoek

1/2 dl melk

250 gr rundergehakt

1/2 ui

1 theelepel tijm

zout, peper

25 gr boter

2 dl donker bier

Snijd de harde nerven uit de rode koolbladeren, leg de bladeren in een vergiet, schenk er kokend water over en laat de bladeren uitlekken.

Verkruimel de ontbijtkoek en week de kruimels in de melk.

Doe het gehakt in een kom en rasp de ui erboven.

Voeg de tijm, de ontbijtkoek met vocht en zout en peper naar smaak toe en vermeng alles goed.

Spreid de koolbladeren uit en schep het gehakt erop.

Vouw de zijkanen van de kool over de vulling en rol de bladeren op.

Smelt de boter in een hapjespan, wentel de koolrolletjes erdoor en leg ze met de sluitkant naar beneden naast elkaar in de boter.

Schenk het bier erbij en stoof de rolletjes met het deksel schuin op de pan in 15-20 minuten zachtjes gaar.

Lekker met hartige griesmeelpunten en ijsbergsla.

Hartige griesmeelpunten

(2 personen)

1/4 liter melk

1/2 vleesbouillontablet

25 gr griesmeel

2 eetlepels fijngeknijpte bieslook

2 eetlepels fijngeknijpte peterselie

zout, versgemalen zwarte peper

25 gr boter

Breng in een steelpan de melk met het bouillontablet aan de kook, roer de griesmeel erdoor en breng het geheel opnieuw aan de kook.

Kook de griesmeel al roerend in ± 3 minuten tot een dikke pap.

Roer er van het vuur af de bieslook en de peterselie door.

Voeg naar smaak zout en peper toe.

Schenk de pap in een diep bord en laat afkoelen tot de griesmeel stijf is.

Snijd de griesmeelplak in punten.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de griesmeelpunten in ± 5 minuten goudbruin.

Gehaktbal speciaal

500 gr rundergehakt

1 ei

1 kopje paneermeel

2 teentjes knoflook

1 zakje gehaktkruiden

2 theelepels komijn

blokjes oude of jonge kaas

zout, peper

2 eetlepels boter

Doe het gehakt in een schaal en meng er het paneermeel, het ei, de uitgeperste knoflook, de komijn, peper, zout en de gehaktkruiden door.

Verdeel het gehakt in ballen.

Snijd evenveel blokjes kaas, druk die in de gehaktballen en draai ze rond.
Smelt de boter in een pan en braad de gehaktballen, onder af en toe keren, in ± 10 minuten bruin.

Tip: Druk de gehaktballen na het ronddraaien aan beide kanten plat, zodat ze niet kunnen weggrollen.

Doe er na ± 10 minuten 1 kopje water bij en zet de pan op laag vuur.

Na ± een kwartier kunt u de gehaktballen eten met mosterd of mayonaise.

Variatie:

Doe bij de bereiding ook nog een fijngesnipperde ui door het gehakt.

Doe er bij de bereiding een theelepel sambal oelek door.

Voordat de blokjes kaas in het rauwe gehakt gaan, kunt u ze met een plakje ham omwikkelen.

Gehaktballetjes

Knead 600 gr mager rundergehakt, 75 gr paneermeel, 1 grote fijngehakte ui, 2 geperste knoflookteentjes, 2 eieren, een scheutje room en zout en peper tot een samenhangende, taaie massa. Vorm hier ballen van en bak deze in 150 gr boter op een niet te hoog vuur met het deksel schuin op de pan bruin.

Roer 1 dl tomatensap, 1 theelepel citroensap, 1 theelepel bruine suiker en 1 laurierblad door de jus en laat alles ± 45 minuten sudderen.

Voor alle gehaktmengsels geldt, dat u heel lang moet kneden om mooie stevige gehaktballen te krijgen.

Gekruide gehaktballetjes

1 volkorenbeschuit

1/2 losgeklopt ei

1 eetlepel sambal

1 eetlepel ketjap manis

1 eetlepel kerrie

250 gr gehakt

40 gr boter

Verkruimel de beschuit boven een kom en roer er het ei, de sambal, de ketjap en de kerrie door.

Meng dit mengsel met het gehakt en draai er ± 20 balletjes van.

Verhit de boter in een braadpan en braad de balletjes in ± 20 minuten gaar.

Tip: Meng gefruite uitjes door het gehaktmengsel.

Gehaktballetjes in paprikasaus

(2 personen)

1 ui

1 teentje knoflook

50 gr boter

1 1/2 eetlepel losgeroerd ei

4 eetlepels vleesfond (potje)

3 eetlepels broodkruim

250 gr rundergehakt

1 theelepel Italiaanse keukenkruiden

1 eetlepel tomatenpuree

1 1/2 eetlepel paprikapoeder
suiker

2 eetlepels allesbinder

4 eetlepels slagroom

1 eetlepel fijngesneden bieslook

Snipper de ui en de knoflook.

Smelt 20 gram boter.

Roer de ui en de knoflook erdoor.

Leg het deksel op het pannetje en laat alles 5 minuten zachtjes smoren.

Vermeng het ei met 1 eetlepel vleesfond.

Voeg zout, peper, de keukenkruiden, de gesmoorde ui/knoflook en het broodkruim toe.

Werk alles door elkaar en laat het mengsel 5 minuten rusten.

Doe daarna het gehakt erbij en kneed alles door elkaar.

Laat het gehaktmengsel een kwartier staan.

Kneed het gehakt dan opnieuw en vorm er 12-16 balletjes van.

Verhit de rest van de boter en bak de balletjes daarin in ca 8 minuten rondom bruin.

Neem de balletjes uit de pan en houd ze warm.
Roer de tomatenpuree en de paprikapoeder door de resterende bakboter en laat alles, onder voortdurend roeren, 1 minuut zachtjes bakken.
Schenk er 1 dl water bij en roer er daarna 3 eetlepels vleesfond door.
Laat alles enkele minuten zachtjes koken.
Strooi de allesbinder erbij en roer die er goed door (zie gebruiksaanwijzing allesbinder).
Proef de saus, voeg naar smaak suiker, zout en peper toe.
Roer de slagroom (op keukentemperatuur) door de saus.
Laat de gehaktballetjes hierna nog enkele minuten in de saus sudderen.
Doe het gerecht over in een voorverwarmde schaal en strooi er bieslook over.
Serveer met gestoomde rijst of Italiaanse pasta en geef er komkommersalade bij.

Gehaktballetjes in curryroomsaus

500 gr gekruid rundergehakt
een mespunt koriander
4 eetlepels paneermeel
2 eetlepels olie
2 dl yoghurt (op kamertemperatuur)
2 eetlepels bloem
2 theelepels koenjit
1 dl slagroom
1 theelepel kerriepoeder
cayennepeper
2 eetlepels fijngehakte peterselie
Bestrooi het gehakt met koriander en paneermeel, meng het door elkaar en draai er gehaktballetjes van ± 3 cm van.
Verhit de olie in een braadpan en bak de balletjes rondom goudbruin.
Temper het vuur en laat het gehakt in 5 minuten gaar worden.
Neem de balletjes uit de pan.
Roer in een kommetje 3 eetlepels yoghurt met de bloem tot een glad papje en roer dit door het braadvocht.
Roer de rest van de yoghurt en de koenjit erdoor.
Breng het mengsel al roerend langzaam aan de kook.
Roer de room en kerriepoeder door het mengsel en breng het gerecht pittig op smaak met cayennepeper.
Scheep de curry in een schaal en bestrooi met de peterselie.
Lekker met zilvervliesrijst en sperzieboontjes.

Gehaktballetjes met paddestoelenjus

(2 personen)
10 gr gedroogde shii-take
1 eidooier
2 eetlepels paneermeel
2 theelepels Provençaalse kruiden
zout, peper
250 gr rundergehakt
20 gr boter
1/2 eetlepel tomatenpuree
2 theelepels bouillonpoeder
Week de shii-take ± 10 minuten in 1 1/2 dl heet water.
Meng de dooier, het paneermeel, de kruiden, zout en peper door het gehakt en vorm er kleine balletjes van.
Neem de paddestoelen uit het vocht (bewaar het vocht) en hak ze klein.
Verhit de boter in een hapjespan, bak de gehaktballetjes rondom bruin en schep ze op een bord.
Bak de paddestoelen met de tomatenpuree ± 3 minuten in het bakvet.
Voeg het paddestoelenvocht en het bouillonpoeder toe en breng het geheel aan de kook.
Voeg de gehaktballetjes weer toe en laat ze in ± 10 minuten zachtjes gaar sudderen.
Lekker met witte koolsalade met kummel.

Vleesballetjes in citroensaus

1 kleine ui
peterselie
1 theelepel verse of 1/2 theelepel gedroogde munt
2 eetlepels droogkokende rijst
2 koppen bouillon
500 gr rundergehakt
1 citroen
1 kop water
zout, peper
1 eierdooier
1/2 kop room
Meng de rijst, zout, peper, kleingesneden ui en munt door het gehakt en voeg hier ± 1/4 kop bouillon aan toe.
Vorm er kleine balletjes van.
Breng de resterende bouillon aan de kook en kook de vleesballetjes hierin op een zacht vuur in ± 15 minuten gaar.
Roer de eierdooier los met het citroensap en de room, voeg er een beetje hete bouillon aan toe en giet dit mengsel al roerend bij de bouillon.
Breng op smaak met zout, peper en een beetje suiker.
Neem de pan van het vuur en laat de vleesballetjes nog 5 minuten in de saus met een deksel op de pan staan.

Gehaktballetjes voor bij de borrel

500 gr gehakt
1 nasi gorengblokje
sambal
Laat het nasi gorengblokje wellen.
Voeg de sambal toe en vermeng dit goed met het gehakt.
Draai er balletjes van.
Paneer en bak die.

Gehaktballetjes met paprika

400 gr half-om- halfgehakt
5 eetlepels aardappelpureepoeder (pakje)
1 ei
1/2 theelepel chilipoeder
zout, peper
3 eetlepels olie
1 eetlepel boter
1 eetlepel honing
1 rode en 1 gele paprika in repen
1 takje peterselie
Meng het gehakt, het aardappelpureepoeder, het ei, het chilipoeder, zout en peper in een kom goed door elkaar en vorm hier kleine balletjes van.
Verhit de olie in een koekenpan en bak de balletjes in ± 10 minuten lichtbruin en gaar.
Verwarm intussen de boter en de honing in een pan.
Voeg de paprika toe en laat ze met het deksel op de pan ± 5 minuten zachtjes stoven.
Knip de peterselie erboven fijn.
Leg de gehaktballetjes op een schaal en schep de paprika ernaast.

Gehaktballetjes met pindakaas en groenten

500 gr rundergehakt (mager)
2 eieren
zout, versgemalen peper en nootmuskaat naar smaak
1 eetlepel tomatenketchup
2 eetlepels sojasaus
1 teentje knoflook
2 eetlepels pindakaas
2 verkruimelde beschuiten
1 dl olie
1 prei
1 ui
150 gr champignons
250 gr taugé

1 bos selderij

1 theelepel sambal oelek

Vermeng de eieren, zout, peper, nootmuskaat, tomatenketchup, 1 theelepel sambal, sojasaus, knoflook en pindakaas.

Strooi er een verkruimelde beschuit over en vermeng het geheel met het gehakt.

Draai er balletjes van ter grootte van een pingpongbal en rol die door het paneermeel of de verkruimelde beschuit.

Bak de balletjes in de hete olie of boter bruin en gaar.

Maak de prei schoon, snijd hem in stukken, bak die in de bakboter van de balletjes en voeg een gesnipperd uitje en de schoongemaakte champignons toe.

Doe de gewassen en uitgelekte taugé erbij en bak alles op hoog vuur tot de groente geslonken is.

Breng op smaak met zout, peper, vers gehakte selderij, sambal en sojasaus.

Leg de gehaktballetjes op de groente en laat alles goed warm worden.

Gevulde gehaktballetjes

250 gr niet te kleine champignons

water

citroensap

1 ui

1 eetlepel boter

500 gr rundergehakt

zout, peper

1 ei

2 sneetjes brood zonder korst

melk

bloem

40 gr boter

Maak de champignons schoon, was ze en draai van 6 champignons de steeltjes uit de hoedjes.

Hak deze steeltjes fijn en bak ze samen met de gehakte ui in de boter bruin.

Haal de pan van het vuur en laat het even afkoelen.

Kook de hoedjes van de champignons in ruim water met citroensap ± 5 minuten en haal ze met een schuimspaan uit de pan.

Laat ze uitlekken en afkoelen en vul de hoedjes met het ui-steeltjesmengsel.

Bak de overige in stukjes gesneden champignon in wat boter.

Meng zout, peper, ui, gebakken champignons en het in melk geweekte en uitgeknepen brood door het gehakt en verdeel het gehakt in 6 porties.

Druk in ieder portie gehakt een gevulde champignonhoedje en vorm er met nat gemaakte handen balletjes van.

Wentel ze door de bloem en bak ze in ± 20 minuten in de boter aan alle kanten knapperig bruin en gaar.

Haal de balletjes uit de pan en leg ze op een schotel.

Doe wat water of bouillon bij het bakvet en geef de jus er apart bij.

Gehaktballetjes in bierbeslag

500 gr gehakt

50 gr gekookte ham

1/8 liter melk

1 zakje gehaktmix

1 theelepel fijngehakte bieslook

2 eieren

100 gr bloem

33 cl bier (pils)

Doe het gehakt in een kom.

Snijd de ham heel fijn en voeg die aan het gehakt toe.

Voeg ook de melk, de gehaktmix en de bieslook toe, kneed het gehakt stevig door elkaar, maak er balletjes van en wentel die door wat bloem.

Maak een beslag van de eieren, de bloem en het bier (het mag een beetje dik zijn).

Verwarm de olie in de frituurpan tot 170°C.

Dompel de balletjes in het beslag en leg ze direct daarna in de hete olie.

Kleine balletjes zijn in ± 2 minuten gaar, grote in ± 5 minuten.

Provençaalse gehaktballetjes

1 dl melk
2 sneetjes witbrood zonder korst
400 gr half-om-halfgehakt
1 theelepel chilipoeder
zout, peper
4 eetlepels olijfolie
1 aubergine in stukjes
1 gesnipperde ui
1 teentje knoflook
1 blik gepelde tomaten (± 400 gr)
1 runderbouillontablet
1 blikje cocktailworstjes
suiker

Schenk de melk over het brood.

Doe het gehakt, het ei, het chilipoeder, zout en peper in een kom.

Knijs het brood uit en voeg het aan het gehakt toe.

Meng alles door elkaar en vorm er kleine balletjes van.

Verhit de olie in een braadpan en bak de aubergine en de ui zachtjes ± 5 minuten.

Pers de knoflook erboven uit en voeg de tomaten met het vocht toe.

Laat dit, onder af en toe roeren, met het deksel op de pan ± 10 minuten zachtjes koken.

Breng intussen in een andere pan 1/2 liter water met het bouillontablet aan de kook.

Voeg de gehaktballetjes toe en kook ze in ± 5 minuten zachtjes gaar.

Verwarm de cocktailworstjes volgens de gebruiksaanwijzing.

Breng de tomatensaus op smaak met zout, peper en suiker en schep de gehaktballetjes en de worstjes erdoor.

Gehaktballetjes in Portugese saus

1/2 dl sinaasappelsap
1 winterwortel (± 200 gr) in stukjes
1 grote fijngesnipperde (rode) ui
1 eetlepel bakgember
6 blaadjes kruizemunt
400 gr kalfsgehakt
1 ei

4 eetlepels paneermeel

zout, peper

3 eetlepels bloem

3 eetlepels olie

2 dl pastasaus (pot)

Doe 1/2 dl water, het sinaasappelsap, de wortel, 1 eetlepel ui en de gember in een pan en kook de wortel in ± 25 minuten gaar.

Hak de kruizemunt fijn.

Meng in een kom het gehakt, de rest van de ui, 3/4 deel van de kruizemunt, het ei, het paneermeel, zout en peper door elkaar en vorm hiervan 24 balletjes.

Druk ze een beetje plat en rol ze door de bloem.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes in ± 10 minuten rondom lichtbruin en gaar.

Prak intussen de wortel met het kookvocht fijn, verwarm de pastasaus en roer het wortelmengsel en de rest van de kruizemunt erdoor.

Breng op smaak met zout.

Doe de gehaktballetjes in een schaal en schenk de saus erover.

Rundergehaktballetjes in romige uiensaus

(2 personen)

2 zoetzure augurken

2 uien

1 ei

250 gr rundergehakt

2 eetlepels paneermeel

1/2 eetlepel tomatenpuree

zout, peper

20 gr boter

1 dl koffieroom

(allesbinder)

Snijd de augurken klein.
Pel de uien, snipper 1 ui fijn en snijd de andere in ringen.
Klop het ei los.
Vermeng het gehakt met de helft van het ei, het paneermeel en de tomatenpuree en voeg naar smaak zout en peper toe.
Vorm er 20 kleine balletjes van.
Verhit de boter in een hapjespan en bak de balletjes rondom bruin.
Neem ze uit de pan en bak de uisnippers en de uiringen al omscheppend bruin.
Roer de koffieroom erdoor.
Schep de gehaktballetjes en de augurk door de saus en laat het geheel zonder deksel nog ± 5 minuten sudderen.
Bind de saus eventueel nog met allesbinder.
Lekker met rodekoolsalade met abrikozen.

Spinazie met gehaktballetjes en citroensaus

(2 personen)
250 gr rundergehakt
2 beschuiten
1 ei
zout, peper, nootmuskaat
750 gr spinazie
1 ui
40 gr boter
15 gr bloem
1 dl witte wijn
1 dl bouillon (tablet)
4 eetlepels room
1 eetlepel citroenrasp
1 eetlepel citroensap
1 theelepel suiker
1 eidooier
Meng het gehakt met de fijngevreven beschuiten, het ei zout, peper en nootmuskaat en vorm hier kleine gehaktballetjes van.
Was de spinazie zorgvuldig en laat de groente uitlekken.
Snipper de ui.
Verhit de helft van de boter en schroei de gehaktballetjes hierin snel rondom dicht.
Neem de balletjes uit de pan en laat de ui in het braadvet glazig worden.
Roer de spinazie hierdoor en laat die afgedekt slinken.
Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Schep de gehaktballetjes door de spinazie en laat het geheel nog 10 minuten stoven.
Laat de rest van de boter met de bloem smelten en voeg hier al roerend geleidelijk de wijn en de bouillon aan toe.
Breng de saus aan de kook en breng op smaak met het citroensap, de room, zout, peper, de citroenrasp en de suiker.
Klop van het vuur af de eidooier door de saus.
Neem de spinazie met de gehaktballetjes met een schuimspaan uit de pan, laat de groente uitlekken en serveer het gerecht met de citroensaus.

Lasagne met spinazie

1 kg spinazie
1 pakje béchamelsaus
400 gr half-om-halfgehakt
100 gr geraspte kaas
lasagnevellen
peper, zout
knoflook
oregano
Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook de lasagnevellen zo nodig voor.
Spoel de spinazie af, kook hem, hak hem fijn en laat de groente zeer goed uitlekken.
Bak het gehakt rul en breng op smaak met zout, peper, knoflook en oregano.
Vermeng het gehakt met de spinazie.
Doe in de ovenschaal achtereenvolgens een schepje béchamelsaus, een lasagnevel en een laagje van het gehakt-spinaziemengsel en herhaal dit tot de schaal is gevuld.

Bestrooi de bovenste laag met de geraspte kaas.
Zet het gerecht in de oven tot de kaas een mooi bruin korstje heeft en serveer met een frisse salade.

Toscaanse gehaktballetjes

Voor het gehakt:

1 sneetje oud witbrood zonder korst

75 gr boter

1 gesnipperde ui

1 teentje knoflook

600 gr half-om-halfgehakt

1 ei

1 eidooier

2 theelepels tijm

zout, peper

Voor de saus:

3 eidooiers

3 eetlepels mosterd

2 theelepels balsamicoazijn

5 eetlepels olijfolie

zout, cayennepeper

citroensap

Schenk 2 eetlepels water over het brood.

Verhit 2 eetlepels boter in een koekenpan en bak de ui zachtjes ± 3 minuten.

Pers de knoflook erboven uit, voeg de paprika toe en bak nog ± 3 minuten.

Meng het gehakt, het uitgeknepen brood, het paprikamengsel, het ei, de eidooier en de tijm in een kom door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Vorm kleine balletjes van het mengsel.

Verhit de rest van de boter in een grote koekenpan en bak de gehaktballetjes in ± 10 minuten rondom goudbruin en gaar.

Klop voor de saus de eidooiers, mosterd en azijn in een kom door elkaar en voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe.

Breng op smaak met zout, cayennepeper en citroensap en roer er de bosui door.

Castellon de la Plana

(gehaktballetjes)

500 gr rundergehakt

1 rode paprika

1 groene paprika

2-3 tomaten

1 courgette

2 uien

olijfolie

peper, zout

kruidnagel, paprikapoeder

Snijd de groenten in stukken en fruit ze in de olijfolie.

Kruid ze, voeg wat water toe en laat trekken.

Voeg het tot ballen gevormde gehakt toe en laat ze zachtjes gaar stoven.

Kalkoengehaktballetjes met rode kool

1 eetlepel azijn

250 gr gesneden rode kool

1 sjalotje

1 eetlepel melk

200 gr kalkoengehakt

2 eetlepels boter

1 mespunt kaneelpoeder

1 eetlepel sinaasappelmarmelade

Kook de rode kool ± 5 minuten in een pan met weinig water en de azijn.

Pel intussen de sjalot en snijd hem klein.

Meng de sjalot en de melk door het gehakt en rol ± 10 balletjes van het gehakt.

Verhit de boter in een pan en bak de balletjes hierin in ± 5 minuten rondom bruin.

Laat de rode kool in een vergiet goed uitlekken.

Schep de gehaktballetjes uit de pan op een bord.

Bak in het achtergebleven bakvet de rode kool met het kaneelpoeder en de marmelade al omscheppend ± 2 minuten.

Leg de gehaktballetjes op de kool en verwarm het gerecht afgedekt op laag vuur nog ± 5 minuten.

Geef er rösti bij.

Kokosgehaktballetjes met kerrierijst

(2 personen)

1 ui

3 eetlepels olie

3 theelepels kerriepoeder

150 gr rijst

1/2 bouillontablet

200 gr gehakt

3 eetlepels gemalen kokos

4 eetlepels ketjap manis

1 theelepel sambal oelek (of andere sambal)

3 eetlepels sherry

2 eetlepels bakgember

Pel de ui en snipper hem fijn.

Verhit 2 eetlepels olie in een pan en fruit de helft van de ui zachtjes ± 2 minuten.

Bak het kerriepoeder even mee.

Schep de ongekookte rijst erdoor en fruit die in ± 2 minuten glazig.

Voeg 2 1/2 dl water en 1/2 bouillontablet toe en kook de rijst in ± 20 minuten gaar.

Vermeng intussen het gehakt met de rest van de ui, de gemalen kokos, 1 eetlepel ketjap, de sambal en zout en draai er kleine balletjes van.

Verhit 1 eetlepel olie in een braadpan en bak de gehaktballetjes in ± 5 minuten rondom bruin.

Roer de rest van de ketjap, de sherry en de bakgember door het bakvet.

Laat de gehaktballetjes met het deksel op de pan nog ± 10 minuten sudderen.

Verdun de ketjapjus met 1 1/2 dl water en geef dit bij de balletjes.

Serveer er een frisse salade bij.

Cajungehaktballetjes

500 gr half-om-halfgehakt

1 flinke, heel klein gesnipperde ui

1 flinke geperste teen knoflook

1/2 eetlepel tijmblaadjes

2 eetlepels gesnipperde verse peterselie

1 volle eetlepel cajunkruiden

boter om in te bakken

Voor de saus:

3-4 eetlepels tomatenketchup

1 klein blikje ananas

2 eetlepels azijn of citroensap

1 eetlepel suiker

1 eetlepel ketjap manis

Meng alle ingrediënten voor het vlees goed door elkaar en draai er balletjes van ter grootte van pingpongbal.

Verhit de boter tot hij goed bruin is en leg de balletjes in het hete vet.

Temper het vuur tot middelhoog en bak de balletjes, onder regelmatig keren, aan alle kanten goed bruin.

Neem de balletjes uit de pan.

Roer de ingrediënten voor de saus door het achtergebleven bakvet tot het een homogeen mengsel is.

Doe de balletjes er weer in en laat ze op zacht vuur 10-15 minuten sudderen.

Lekker met (basmati)rijst en een frisse salade.

Pittige gehaktballetjes

1 kg rundergehakt

1 zakje nasikruiden

sambal naar keuze

Meng het gehakt met de nasikruiden en kneed er naar smaak sambal door. Draai er balletjes van en bak die in een pan met wat olie.

Gehaktbal voor twee

300 gr rundergehakt

3 beschuiten

1 ei

peper, zout, nootmuskaat

75 gr verse groenten (paprika, ui, prei, tuinkruiden)

bloem

100 gr bakboter

water of bouillon (van tablet)

2 eetlepels aardappelmeel

water

restant groenten

Doe het gehakt in een kom en wrijf er de beschuiten boven fijn.

Voeg peper, zout, nootmuskaat en het ei toe.

Was de groenten, hak ze heel fijn en voeg ze bij het gehakt.

Meng alles goed door elkaar en maak van het gehakt een grote bal.

Neem een niet te grote braadpan en laat de boter daarin lichtbruin worden.

Leg de bal erin, sluit de pan en laat de bal op matig vuur in 30 minuten gaar braden; keer de bal af en toe om.

Neem de bal uit de pan en giet bijna alle boter voor later gebruik in een kommetje.

Blus de rest met water of bouillon af.

Maak een papje van het aardappelmeel en wat water en voeg dit al roerend aan de saus toe tot de juiste dikte is bereikt.

Snijd eventuele overgebleven groenten in fijne reepjes en voeg die aan de saus toe.

Leg de bal terug in de pan en laat hem nog 5 minuten sudderen.

Tip: Een gehaktbal wordt heel luchtig als u hem maakt van 2 delen gehakt en 1 deel gekookte en fijngeprakte aardappel.

Gehaktbal met hartige vulling

Snijd 1 bosuitje in dunne ringen, snipper 1 teentje knoflook en hak 40 gr ontbijtspek fijn.

Verhit 2 theelepels olie en fruit hierin de bosui met de knoflook in ± 3 minuten goudgeel.

Voeg het spek toe en bak dat 2 minuten mee.

Kneed de helft van 1 losgeklopt ei en 1 zakje gehaktkruiden door 400 gr rundergehakt, verdeel het gehakt in 4 porties en vorm er platte schijven van.

Verdeel daar het bosui-mengsel over, vouw het gehakt eromheen en vorm er mooie ballen van.

Rol de ballen door de rest van het ei en vervolgens door 6 eetlepels paneermeel.

Verhit 30 gr boter en bak de ballen in ± 20 minuten rondom bruin en gaar.

Lekker met gebakken aardappeltjes en roergebakken andijvie met ringen gefrituurde ui.

Gehaktballen I

500 gr rundergehakt

50 gr rozijnen

1 teen knoflook

1 zakje gehaktkruiden

1 eetlepel ketjap

1 ei

zout, peper

1 eetlepel paneermeel

50 gr boter

Laat de rozijnen in een kommetje met warm water ± 30 minuten wellen.

Doe het gehakt in een kom en pers de knoflook erboven uit.

Voeg rozijnen, de gehaktkruiden, de ketjap, het ei, zout, peper en het paneermeel toe, meng dit goed door elkaar en vorm er 8 ballen van.

Verhit de boter in een braadpan en bak de gehaktballen bruin.

Braad ze met het deksel schuin op de pan in ± 25 minuten zachtjes gaar.

Gehaktballen II

500 gr rundergehakt

3 beschuiten

1 ei

zout, peper, nootmuskaat

paneermeel

1 gesnipperd teentje knoflook
kerriepoeder
fijngehakte nootjes

Boter

Roer de beschuiten met een scheutje melk fijn en meng er het ei, zout, peper, een snufje nootmuskaat, een snufje kerriepoeder en de knoflook door.

Kneed het beschuitemensel met de nootjes door het gehakt en meng alles goed door elkaar.

Draai 8 balletjes van het gehakt en wentel deze door paneermeel.

Bak de gehaktballetjes in de hete boter bruin en laat ze met het deksel op de pan, onder nu en dan keren, nog 20 minuten zachtjes sudderen.

Gehaktballen III

500 gr rundergehakt

75 gr boter

1 fijngesneden ui

zout, Peper

2 sneetjes witbrood zonder korst

1 ei

2 eetlepels melk

nootmuskaat

bloem

Smelt een klontje boter in een pannetje en fruit het uitje daarin goudgeel.

Maak het gehakt aan met het lichtgefruite uitje en zout, peper en nootmuskaat naar smaak.

Roer het ei los met de melk en week het brood hierin.

Druk het geweekte brood met een vork fijn en meng het, met het niet opgenomen vocht, door het gehakt.

Kneed alle ingrediënten goed door elkaar, vorm er 4 ballen van en bestuif deze met bloem.

Laat de resterende boter in een braadpan heet worden en braad de gehaktballen hierin op niet te hoog vuur rondom goudbruin.

Leg, als het gehakt bruin is, het deksel op de pan en giet er na in totaal 10 minuten braadtijd een scheutje heet water bij.

Laat het gehakt, nog steeds met het deksel op de pan, 10 minuten verder sudderen.

Gehaktballen IV

500 gr riblappen

2 eetlepels zemelen

1 theelepel ketoembar

een scheutje ketjap

1 eetlepel kokos

zout, peper

50 gr boter

kalfsfond

Draai de riblappen door de gehaktmolen, voeg de zemelen en de kruiden toe, kneed goed door, vorm er 4 ballen van en braad die in de boter bruin.

Laat intussen de kalfsfond flink inkoken.

Neem de ballen uit de pan, voeg de fond toe, laat aan de kook komen en zeef de jus.

Zweedse gehaktballen

500 gr rundergehakt

6 gesplitste eieren

zout, peper

2 eetlepels gehakte peterselie

1 fijngesneden ui

1/2 theelepel bakpoeder

1 dl olie

Klop de eierdooiers los.

Maak het gehakt aan met de eierdooiers, zout, peper, de peterselie, de ui en het bakpoeder.

Klop de eiwitten stijf en schep ze door het gehakt.

Verhit de olie in een pan.

Vorm van het gehakt ballen met een middellijn van 2 1/2 cm en braad deze in de hete olie aan alle kanten bruin.

Pittige gehaktballen

300 gr gehakt

1/2 rode paprika

1/2 uitje

1/4 zakje gehaktmix

1 knoflookteentje

1 ei

een scheutje sojasaus

sambal naar smaak

niet geconcentreerde tomatenpuree (bijvoorbeeld pomodoro)

suiker

Ontdoe de paprika van het vel (leg hem onder de grill, zodat het vel donker wordt; vervolgens is het er makkelijk af te halen).

Snijd de paprika in stukjes en snipper de knoflook en het uitje.

Doe het gehakt in een kom, kneed de ui, de knoflook, de paprika, het ei, de gehaktmix en de sambal er goed door en maak er balletjes van.

Bak de gehaktballetjes op laag vuur in de boter.

Haal de balletjes, als ze gaar zijn, uit de pan en maak van de boter een saus.

Saus:

Doe in de overgebleven boter 2 eetlepels tomatenpuree, 1/2 glas water en een theelepel suiker en laat dit even sudderen.

Gehaktballen met shoarmakruiden

500 gr rundergehakt

2 sneetjes oud brood

1 teentje knoflook

1 ei

1-1 1/2 eetlepel shoarmakruiden

2 eetlepels bloem

1/2 rode en 1/2 groene paprika

Snijd de korst van de sneetjes brood en week het brood in water.

Pel de knoflook en snipper het zeer fijn.

Klop het ei los.

Meng het gehakt met het brood, de knoflook, het ei en de kruiden en vorm er 4 ballen van.

Wentel de ballen door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.

Snijd de paprika in lange dunne repen en doe die in een braadzak.

Leg de gehaktballen erop en leg de braadzak in een passende ovenschaal, zodat de gehaktballen naast elkaar liggen.

Maak de braadzak dicht en prik hem enkele malen in.

Bak de gehaktballen op 200°C in ± 45 minuten gaar en lichtbruin.

Knip de braadzak open, neem de gehaktballen met de repen paprika uit de zak en serveer direct.

Tips:

* Gebruik voor een authentieke shoarmasmaak lamsgehakt in plaats van rundergehakt.

* Maak cajungehaktballen door de shoarmakruiden te vervangen door cajunkruiden en de knoflook door een sjalotje. Meng 1 eetlepel bruine basterdsuiker door het gehakt. Neem in plaats van 1/2 paprika 1 grote stengel bleekselderij en snijd deze in dunne plakjes.

* In de combi-magnetron zijn deze gehaktballen met hete lucht 220°C en magnetron 50% in ± 15 minuten klaar.

Gehaktrolletjes

400 gr kalfsgehakt

1 eetlepel paneermeel

1 ei

100 gr tomatenpuree

een scheutje room

1 fijngehakte ui

1/2 kopje melk

1 theelepel ketjap manis

25 gr boter

Maak het gehakt aan met het ei en het paneermeel.
Verdeel het gehakt in 16 gelijke delen en draai hier kleine rolletjes van.
Bak ze in goed hete boter bruin en houd ze apart.
Fruit de ui lichtbruin.
Verwarm de melk en voeg al roerend de tomatenpuree toe.
Meng er vervolgens de ui, room en ketjap door en roer goed tot een gladde saus ontstaat.
Leg de gehaktrolletjes in de saus en laat het geheel nog 10 minuten zachtjes pruttelen.

Feestelijke gehaktrol met groene kruiden

1 ui
1 teentje knoflook
bakboter
600 gr half-om-half gehakt
1 ei
2 beschuiten
4 eetlepels Tomato frito
1 theelepel zout
peper uit de molen
1 eetlepel paprikapoeder
1/2 rode paprika
100 gr Hüttenkäse
peterselie (vers of diepvries)
basilicum (vers of diepvries)
2 eetlepels munt (vers of 1 eetlepel gedroogd)
1/4 liter bouillon
1 zakje jus met mosterd
1 dl Slankroom
Hak de ui fijn en fruit die met de knoflook uit de pers in 1 eetlepel bakboter.
Meng het gehakt met het ei, de fijngewreven beschuiten, de Tomato-frito, het zout, een flinke draai peper, het paprikapoeder, de gefruite ui en knoflook.
Snipper de paprika heel fijn en meng de helft met de Hüttenkäse en 2 eetlepels van elk peterselie, basilicum en munt.
Neem van het gehakt 1/3 af en meng dit met het kruidenmengsel.
Leg beide gehaktmengsels (verpakt in folie) 1/2 uur koel weg.
Druk het 'gewone' gehakt uit tot een lap, strijk hierop een dikke laag van het gekruide gehakt, rol dit samen op en druk de naad aan.
Verwarm de oven voor tot 180°C.
Verhit in een (ovenvaste) braadpan of braadslee 50 gr bakboter en schroei hierin de gehaktrol rondom dicht.
Laat hem met de naad beneden rusten en braad hem onderin de oven 60 minuten.
Schenk er af en toe wat bakvet over.
Neem de rol uit de pan en houd hem in aluminiumfolie warm.
Giet het bakvet af.
Schenk de bouillon bij de aanbaksels, roer het juspoeder erbij met een garde en breng de jus al roerend aan de kook.
Roer de Slankroom erbij en verwarm tot tegen de kook.
Kwast de gehaktrol in met wat jus en bestrooi hem rijkelijk met paprikasnipper.

Met roquefort gevulde vleesballetjes

1 kadetje
500 gr rundergehakt
1 ui
1 teentje knoflook
1 eetlepel olie
2 eieren
2 eetlepels gehakte peterselie
2 eetlepels tomatenketchup
zout, peper
75 tot 100 gr roquefort
3 eetlepels broodkruim
olie
Week het kadetje in koud water, knijp het uit en doe het met het gehakt in een kom.
Pel en snipper de knoflook en ui.

Verhit een eetlepel olie en fruit de knoflook en ui erin tot ze glazig zijn.
Voeg dit mengsel aan het gehakt toe.
Voeg de peterselie en tomatenketchup toe en kneed het gehakt flink.
Breng op smaak met zout en peper.
Snijd de kaas in stukjes.
Draai van het gehakt 22 tot 24 balletjes ter grootte van walnoten.
Druk elk balletje in met de duim, doe er een stukje roquefort in en maak het balletje weer rond.
Rol de balletjes door het broodkruim en bak ze in hete olie in 2 tot 3 porties in ongeveer 5 minuten bruin.
Laat ze uitlekken op keukenpapier en dien ze warm of koud op.

Gehakt in mosterdsaus

400 gr gehakt
1 beschuit
peper, zout
30 gr boter
1 eetlepel mosterd
1 theelepel bruine suiker
snufje cacao
Maak het gehakt aan met de verkruimelde beschuit, zout en peper.
Vorm er 8 kleine ballen van en bak die in de boter bruin.
Roer een papje van de mosterd, suiker en cacao, schep dit in het bakvet, voeg 4 dl water toe en roer het geheel goed door.
Doe een deksel op de pan en laat alles 20 minuten sudderen.

Pittige gehaktballetjes

400 gr rundergehakt
zout, peper
paneermeel
1 theelepel sambal oelek
melk
olie
1/4 kopje wijnazijn
1/2 kopje chilisaus
1 eetlepel worcestershiresaus
1 eetlepel bruine basterdsuiker
1 theelepel scherpe mosterd
1 theelepel chilipoeder
1 teentje knoflook
Maak het gehakt aan met wat zout, peper, paneermeel, de sambal en wat melk en vorm er kleine balletjes van.
Bak die in weinig olie bruin en zet ze even apart.
Roer de azijn, chilisaus, worcestershiresaus, bruine basterdsuiker, mosterd, chilipoeder en het fijngemaakte knoflookje in een pan door elkaar en laat dit 5 minuten koken.
Laat de balletjes nog 20 minuten in de saus sudderen.

Gemberballetjes

200 gr kalfsgehakt
200 gr rundergehakt
zout, peper
1 theelepel kerrie
1 geraspt uitje
1 flinke eetlepel gembersnippers
1 beschuit
2 eetlepels boter
1 eetlepel kleingesneden gember
1 eetlepel gemberstroop
1 1/2 dl bouillon van een blokje
sap van 1/2 citroen
(maïzena)
Maak het gehakt aan met wat zout, peper, de kerrie, ui, gembersnippers en beschuit.
Vorm er balletjes van ter grootte van een ei en bak die in wat boter snel bruin.
Neem ze uit de pan en zet ze even apart.

Doe de gesneden gember en de gemberstroop in de pan en schenk er de bouillon op. Schraap goed over de bodem, zodat het aanbaksel loskomt. Doe het citroensap erbij met wat zout en peper en laat de balletjes in deze saus nog 10 minuten sudderen. Bind de saus eventueel met wat aangemengde maïzena.

Gehaktballetjes in spek

400 gr gemengd gehakt

1 ei

1 eetlepel paneermeel

1 gesnipperde ui

mespunt foelie

peper

100 gr ontbijtspek in plakjes

1 eetlepel boter

1 eetlepel bloem

1 1/2 dl bouillon van een blokje

2 eetlepels sherry

1 eetlepel worcestershiresaus

peterselie

Maak het gehakt aan met het ei, de paneermeel, ui, foelie en peper, vorm er 10-12 balletjes van en rol die even uit tot een dikke croquet.

Wikkel om elk rolletje 1 of 2 plakjes ontbijtspek en zet die met een houten prikker vast.

Bak de "spekpakketjes" snel in de hete boter bruin en knapperig.

Draai dan het vuur lager en laat het gehakt in 10-15 minuten gaar worden.

Neem het gehakt uit de pan en houd het op een voorverwarmde schaal warm.

Strooi over de bruine boter de bloem in de pan en laat die al roerend even kleuren.

Schenk er onder goed roeren de bouillon bij en maak de saus op smaak met de sherry, worcestershiresaus, peper en peterselie.

Serveer de gehaktrolletjes en de saus apart.

Gehaktschijven á la babi panggang

400 gr half-om-half gehakt

peper, zout

1 theelepel gemberpoeder

1 ei

paneermeel

40 gr boter

1 teentje knoflook

enkele gemberbolletjes

1 blikje tomatenpuree

1 eetlepel bloem

2 1/2 dl bouillon

enkele druppels citroensap

Maak het gehakt aan met peper en zout, gemberpoeder, ei en paneermeel en vorm er 4 platte schijven van.

Bak deze in de hete boter in ± 10 minuten aan weerskanten bruin en gaar.

Pers intussen de knoflook uit en snipper de gemberbolletjes zeer fijn.

Neem het gehakt uit de pan en roer de knoflook, gember en tomatenpuree door het achtergebleven braadvet.

Strooi er de bloem over en giet er, onder goed roeren, de bouillon bij.

Laat het geheel tot een saus binden en breng die op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Uien met gehakt

8 grote uien

4 tomaten

zout, peper

2 theelepels majoraan

olie

200 gr gehakt

1 eetlepel broodkruim

2 theelepels paprikapoeder

2 theelepels tomatenpuree
1 eetlepel geraspte kaas
Pel de uien, snijd de onderkant wat bij, zodat ze goed blijven staan, kook ze 5 minuten in water met wat zout en hol ze uit.
Maak het gehakt aan met het geweekte broodkruim, de paprikapoeder, tomatenketchup en het fijngehakte binnenste van de uien.
Vul de uien hiermee.
Giet wat olie in een ovenvaste schaal, leg daarop de in plakjes gesneden tomaten, strooi er wat zout, peper en majoraan over, doe er nog wat olie op en zet de uien op de tomaatplakjes.
Strooi op de uien wat geraspte kaas en zet de schotel in een goed voorverwarmde oven van 180°C.
Laat ze daarin een klein uurtje bakken.
Serveer er rijst bij.

Paddestoelenstoofpot

500 gr gemengde paddestoelen
1 grote ui
1/2 kleine komkommer
4 grote tomaten
4 eetlepels boter
500 gr rundergehakt
peper, zout
1 eetlepel marjolein
1/8 liter hete vleesbouillon
1 dl droge witte wijn
peterselie
3 eetlepels zure room
Maak de paddestoelen schoon, was ze, leg ze op keukenpapier te drogen en snijd ze in niet te dunne schijfjes.
Pel de ui en hak hem fijn.
Schil de komkommer en snijd hem in blokjes.
Pel de tomaten en snijd ze klein.
Verhit in een pan de boter en fruit de ui daarin glazig.
Doe de paddestoelen erbij en stoof ze 2 minuten mee.
Roer de tomaten erdoor.
Maak het gehakt los met een vork en doe het met de komkommer in de pan.
Voeg zout, peper en marjolein toe en roer alles goed om.
Giet de bouillon en de wijn er bij beetje bij en laat het gerecht, af en toe roerend, 12-15 minuten pruttelen.
Roer er, als de paddestoelen zacht zijn, de room door.
Hak de peterselie fijn en strooi die voor het serveren over het gerecht.

Groentestoofpot

250 gr champignons
2 grote uien
2 teentjes knoflook
500 gr broccoli
400 gr aardappelen
geraspte kaas naar keuze
2 theelepels oregano
2 theelepels tijm
melk
olijfolie en boter
300 gr gehakt
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Bak het vlees, de knoflook, de gesnipperde uien en de in stukjes gesneden champignons in een mengsel van boter en olijfolie.
Schil de aardappelen, kook ze en maak er met wat melk een puree van.
Was de broccoli, snijd de roosjes wat kleiner en blancheer ze.
Vet een ovenschaal met boter in.
Meng het vlees met de uien en de champignons op de bodem van de schaal door elkaar, dek af met de puree, leg de broccoliroosjes op de puree, strooi daar ruim geraspte kaas

over, strooi de oregano en de tijm over de kaas en zet de schotel even onder de grill of in de hete oven tot de kaas is gesmolten.

Gehaktschotel met aardappel en tomaat

700 gr ongeschild, geboende vastkokende aardappels

3 eetlepels olie

1 grofgesneden grote ui

400 gr rundergehakt

1-2 fijngesneden Spaanse pepers

1 eetlepel mosterd

4 eetlepels tomatenketchup

zout, peper

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel gedroogde oregano

500 gr tomaten in plakken

150 gr geraspte Emmentaler

Kook de aardappelen 20 minuten, giet ze af en laat ze uitdampen.

Pel ze en snijd ze in plakken van 1/2 cm dik.

Bak de ui 10 minuten zachtjes in 2 eetlepels olie.

Voeg het gehakt toe en bak het al omscheppend in 5 minuten rul.

Bak de Spaanse peper 3 minuten mee en voeg de mosterd, de tomatenketchup, zout, peper, het paprikapoeder en de oregano toe.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schik de helft van de aardappelen in een ingevette ovenschaal met een inhoud van 1 1/2 liter.

Meng het gehaktmengsel met de helft van de tomaat en verdeel dit over de aardappelen.

Bestrooi met 3 eetlepels kaas.

Leg de rest van de aardappelen en de tomaat om en om op het gehakt en bestrooi met de rest van de kaas.

Bak het gerecht 30 minuten in het midden van de oven.

Lekker met een groene salade.

Gehaktschotel met een aardappel-pestodakje

4 gedroogde tomaten op olie

25 gr boter

100 gr ontbijtspek in blokjes

1/2 liter tomatensaus met bacon en rode peper (potje)

1 theelepel tijm

zout, (versgemalen) peper

1/8 liter slagroom

75 gr geraspte kaas

450 gr voorgekookte aardappelgolfjes (Célavita)

3 eetlepels pesto

Snijd de tomaten in stukjes.

Verhit de boter in een braadpan en bak de spekblokjes zachtjes uit.

Voeg het gehakt toe en roerbak het rul.

Voeg de tomaten, de tomatensaus en de tijm toe en laat het mengsel ± 5 minuten zachtjes pruttelen.

Breng op smaak met zout en peper, roer er 2 eetlepels slagroom door en schep het mengsel in een ovenschaal.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrooi het gehaktmengsel met de kaas en dek het geheel dakpansgewijs met de aardappelgolfjes af.

Klop de pesto en de rest van de slagroom door elkaar en lepel dit mengsel over de aardappelen.

Strooi de rest van de kaas erover en bak de gehaktschotel in het midden van de oven in ± 45 minuten goudbruin en door en door warm.

Lekker met een gemengde salade.

Ovenschotel met aardappelen en gehakt

750 gr aardappelen (afkokers)

1 theelepel komijn

2 grote uien

100 gr doorregen spek

1 vleestomaat

1/2 bosje peterselie
1 eetlepel olie
300 gr rundergehakt
1 eetlepel tomatenpuree
zout, peper
1 eetlepel paneermeel
50 gr belegen Goudse kaas
30 gr boter
boter voor de vorm
Was de aardappelen en doe ze in een pan met ruim water.
Voeg de komijn toe en kook de aardappelen gaar.
Maak de uien schoon.
Snijd de ene ui met het spek fijn en snijd de andere in ringen.
Was de tomaat, verwijder de steelaanzet en snijd hem in dunne plakjes.
Was de peterselie en hak hem fijn.
Verhit de olie in een koekenpan en bak de spekblokjes daarin.
Bak de uisnippers tot ze glazig zijn.
Voeg het gehakt toe en bak het rul.
Voeg de tomatenpuree, de peterselie, zout, peper en het paneermeel toe en roer door.
Rasp de kaas grof.
Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes van 1/2 cm.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Vet een vuurvaste schaal in en leg er de tomaat, de uiringen en het gehakt in laagjes in.
Eindig met een laagje aardappelen.
Verdeel er de kaas en de botervlokjes over en bak het gerecht ± 25 minuten in de oven.

Ovenschotel met champignonsoep

500 gr gehakt
500 gr uien
1 blik doperwten
1 blikje champignon-crèmesoep
1 zak pommes-parisiennes (diepvries)
boter
Beboter een ovenschaal.
Snijd de uien in ringen.
Kruid het gehakt pittig.
Laat het vocht van de doperwten weglopen.
Leg de helft van de uiringen in een ovenschaal en doe daarop het gekruide gehakt, de rest van de uien, de doperwten en het blik soep.
Leg er als laatste laag de pommes-parisiennes op.
Na ± 1 uur in de hete oven (175°C) is het gerecht gaar.

Ovenschotel met gehakt en venkel

75 gr rijst
4 dl kruidenbouillon (van tablet)
125 gr boter
400 gr in de lengte gehalveerde venkel in schijfjes
250 gr worteltjes in plakjes
zout, peper
2 sneetjes witbrood
400 gr gehakt
4 eetlepels fijngesneden peterselie
1 fijngesneden ui
1 uitgeperst teentje knoflook
1 ei
1 theelepel mosterd
50 gr bloem
5 dl melk
100 gr geraspte belegen kaas
Kook de rijst 15 minuten in 1 1/2 dl bouillon en laat hem iets afkoelen.
Stoof de venkel en de wortel 5 minuten in 25 gr boter en 2 dl water en breng op smaak met zout en peper.
Week het brood in water, knijp het goed uit en verkruimel het.
Meng het gehakt met de peterselie, de ui, de knoflook, de broodkruimels, het ei, zout,

peper, de mosterd en de rijst.

Smelt 100 gr boter, roer de bloem erdoor en laat die 2 minuten garen.

Voeg de melk in één keer toe, breng het aan de kook en roer het tot een gladde saus.

Roer de kaas erdoor en laat die smelten.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schep het gehaktmengsel, de wortel en de venkel in lagen in een ingevette ovenschaal met een inhoud van 1 1/2 liter.

Schenk de rest van de bouillon erover en schep er de saus over.

Laat het gerecht in het midden van de oven in 50 minuten gaar worden.

Zwitserse gegratineerde venkel met gehakt

3 venkelknollen

zout

300 gr half-om-halfgehakt

1 kleine gesnipperde ui

1 ei

2 eetlepels paneermeel

3 eetlepels cognac

peper

150 gr geraspte Appenzeller of Leerdammer

Was de venkelknollen en snijd ze in vieren.

Snijd het groen eraf en bewaar het.

Kook de venkel ± 20 minuten in een pan met weinig water en zout en giet ze af.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng het gehakt, de ui, het ei, het paneermeel, de cognac en zout en peper in een kom door elkaar.

Vet een lage ovenschaal in, rangschik er het gehakt en de venkel in en strooi er de kaas over.

Laat de schotel in het midden van de oven in ± 25 minuten gaar worden.

Garneer met het venkelgroen.

Prei-gehakt-camembertschotel

Voor de aardappelpuree:

1 kg aardappelen

zout, peper

25 gr boter

5-6 eetlepels crème fraîche

Voor de preischotel:

75 gr boter

4 grote preien in grove ringen

500 gr rundergehakt

zout, peper, nootmuskaat

2-3 eetlepels olijfolie

1 (boeren)camembert van 250 gr in plakken

1 1/2 dl crème fraîche

1 mespunt tijm

1 mespunt rozemarijn

2 eetlepels paneermeel

1-2 eetlepels boter

Kook de aardappelen in water met zout in 20 minuten gaar en pureer ze.

Roer 25 gr boter en de crème fraîche door de puree.

Smelt 75 gr boter, schep de prei erdoor en smoor de prei onder voortdurend omscheppen in 10-15 minuten zachtjes gaar.

Kruid het gehakt met zout, peper en nootmuskaat.

Verhit de olie en bak het gehakt hierin in 5 minuten rul.

Schep het gehakt in een ingevette ovenschaal en verdeel er de prei over.

Leg de camembert op de prei en verdeel de crème fraîche over de camembert.

Strooi naar smaak tijm, rozemarijn, zout en peper over gerecht.

Verdeel de aardappelpuree over het gerecht en bewaar het afgedekt op een koele plaats.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Strooi het paneermeel over de aardappelpuree en leg er klontjes boter op.

Laat het gerecht in het midden van de oven in 25-30 minuten lichtbruin worden.

Dek het gerecht, als de bovenkant te bruin wordt, halverwege met aluminiumfolie af.

Ovenschotel van prei, gehakt, aardappelen, kaas en tomaat

400 gr gehakt

peper, zout,

kerriepoeder

tijm,

kg prei

750 gr aard-appelen

8 tomaten

100 gr geraspte of plakken kaas.

Bak het gehakt rul met peper, zout, kerriepoeder en tijm.

Maak de prei schoon, snijd ze in stukken van 3 cm en kook die ± 7 minuten voor.

Schil de aardappelen, snijd ze in plakken en kook ook die ± 10 minuten voor.

Ontvel de tomaten en snijd ze in plakjes.

Beboter een ovenschotel en leg het gehakt onderin.

Leg daarop de afgegoten aardappelplakken, de tomaten en de prei en dek de schotel af met de kaas.

Zet de schotel 30-45 minuten in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven.

Gegratineerde koolrabi-gehaktschotel

1 kg koolrabi in plakken van ± 1/2 cm

500 gr rundergehakt

30 gr boter

1 geperst teentje knoflook

1 ui in blokjes

1 rode en 1 groene paprika in blokjes

250 gr champignons in plakjes

zout, peper

50 gr geraspte oude kaas

voor de saus:

1 fijngesneden ui

25 gr boter

3 theelepels kerrie

5 dl melk

1/2-1 eetlepel maïzena

50 gr geraspte oude kaas

Bak de ui ± 4 minuten zachtjes in de boter.

Voeg de kerrie toe en bak die 1 minuut mee.

Roer de melk erdoor en breng het mengsel aan de kook.

Roer de maïzena met 1-2 theelepels water los en bind de saus hiermee.

Roer de kaas erdoor en laat die smelten.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de koolrabi ± 3 minuten in ruim kokend water met zout, spoel ze met koud water af en laat ze goed uitlekken.

Bak het gehakt in 15 gr boter in ± 5 minuten rul en voeg de knoflook toe.

Bak de ui, paprika en champignons ± 5 minuten in 15 gr boter.

Vermeng het uimengsel met het gehakt, breng op smaak met zout en peper en schep het in een ingevette ovenschaal.

Leg de koolrabiplakken dakpansgewijs op het gehaktmengsel, verdeel hier de saus over en strooi de kaas erover.

Gratineer het gerecht boven in de oven 15-20 minuten tot zich een mooi goudgeel korstje heeft gevormd.

Serveer hierbij aardappelpuree.

U kunt deze schotel eventueel één dag eerder maken. Op de dag zelf hoeft u dan alleen nog te gratineren. Laat de schotel eerst op kamertemperatuur komen en verleng de oventijd met 10-15 minuten.

Koolrabi-gehaktschotel met bieslooksaus

(2 personen)

150 gr rundergehakt

zout, peper, nootmuskaat

1 theelepel milde paprikapoeder

1/2 eetlepel paneermeel

1 kruidenbouillontablet

250 gr aardappelen in stukjes

2 koolrabi's in reepjes
1 zakje witte saus (Knorr)
20 fijngeknipte sprietjes bieslook
Meng het gehakt, zout, peper, het paprikapoeder en het paneermeel in een kom door elkaar en vorm hier kleine balletjes van.
Breng in een pan 1/2 liter water met het bouillontablet aan de kook, voeg de aardappelen en de koolrabi toe en laat ± 5 minuten koken.
Voeg de gehaktballetjes toe en kook alles in nog eens ± 10 minuten zachtjes gaar.
Maak intussen de saus volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Breng op smaak met nootmuskaat en roer er de bieslook door.
Giet het gehakt-koolrabimengsel af en schep de saus erdoor.

Koolrabi's gevuld met kalfsgehakt

4 dl bouillon
1 theelepel geraspte citroenschil
1 theelepel kruizemunt
100 gr droogkokende rijst
8 kleine koolrabi's
1/2 rode paprika
500 gr kalfsgehakt
1 ei
zout, peper
1 eetlepel geroosterd sesamzaad
1 eetlepel citroensap
1 bekertje crème fraîche
Breng in een pannetje 2 dl bouillon met de geraspte citroenschil en de kruizemunt aan de kook en kook de rijst hierin in ± 20 minuten gaar en droog.
Schil intussen de koolrabi's en kook ze in een pan met ruim kokend water in ± 20 minuten bijna gaar.
Hol de koolrabi's met een lepel of een grapefruitmesje tot op ± 1 cm van de wand uit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.
Vermeng het kalfsgehakt in een kom met het ei, de paprikastukjes, de gare rijst, zout en peper.
Vul de holten van de koolrabi's hoog op met het gehaktmengsel.
Strooi er het sesamzaad over en druk het even aan.
Zet de koolrabi's in een ovenschaal en schenk er de rest van de bouillon bij.
Laat de gevulde koolrabi's in een op 200°C voorverwarmde oven in ± 45 minuten bruin en gaar worden.
Zet de koolrabi's op 4 warme borden en houd ze in de nog hete oven warm.
Schenk het vocht in een pan, roer er de crème fraîche en het citroensap door en laat op hoog vuur tot sausdikte inkoken.
Breng de saus op smaak met zout en peper.
Schenk een beetje saus over de gevulde koolrabi's en doe de rest over in een sauskom.
Lekker met een tomatensalade.

Mediterrane gehaktschotel

1 ui
2 tenen knoflook
4 eetlepels olijfolie
500 gr rundergehakt
1 eetlepel Italiaanse kruiden
1 eetlepel tomatenpuree
1 dl vleesbouillon
zout, versgemalen peper
1 kg aardappelen
1 courgette
3 tomaten
2 eieren
1 dl volle yoghurt
50 gr geraspte kaas
Pel en snipper de ui en de tenen knoflook.
Verhit 1 eetlepel olie en fruit de ui en de knoflook even aan.
Voeg het gehakt toe en bak het al roerend rul.
Voeg de Italiaanse kruiden, de tomatenpuree en de bouillon toe en laat het geheel ± 10

minuten zachtjes sudderen.
Voeg naar smaak zout en peper toe.
Schil intussen de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes.
Was de courgette en de tomaten en snijd ze in plakjes.
Vet een ovenschaal in en leg 1/3 deel van de aardappelplakjes dakpansgewijs op de bodem.
Verdeel de helft van het gehakt hierover en leg er de helft van de courgette en tomaat op.
Strooi er zout en peper over.
Herhaal deze volgorde en dek de schotel af met aardappelplakjes.
Klop de eieren los met de yoghurt, de rest van de olie, zout en peper.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Schenk het eimengsel over de schotel, strooi de kaas erover en bak de gehaktschotel in de oven in ± 45-60 minuten gaar.
Dek de schotel, als hij te bruin wordt, met aluminiumfolie af.
Lekker met een gemengde groene salade.

Aubergine-gehaktschotel met tomaat

200 gr rijst
500 gr rundergehakt
1 ei
1 kleine geraspte ui
1 uitgeperst teentje knoflook
zout, cayennepeper, tabasco
6 eetlepels paneermeel
2 eetlepels boter
1 eetlepel olie
1 dl rode wijn
1 dl Tomato Frito (pakje tomatenbasissaus)
2 aubergines in grove schuine stukken
4 ontvelde tomaten in plakken
2 eetlepels geraspte kaas
Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
Meng het gehakt met het ei, de ui, de knoflook, zout, cayennepeper en tabasco.
Draai er kleine balletjes van, rol ze door 3 eetlepels paneermeel en
Laat ze in de koelkast 20 minuten opstijven.
Verhit de boter en de olie samen en braad de gehaktballetjes hierin rondom aan.
Roer de wijn en de Tomato Frito erdoor en laat 5 minuten sudderen.
Kook de aubergine 5 minuten in water met zout en laat ze uitlekken.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Vul een ingevette ovenschaal met een inhoud van 1 1/2 liter met lagen rijst, gehaktballetjes met saus, aubergine en tomaat.
Meng de rest van het paneermeel en de kaas en bestrooi de ovenschotel hiermee.
Laat het gerecht in het midden van de oven in 20 minuten een knapperig korstje krijgen.

Gehaktballetjes met auberginesaus

750 gr aubergines
500 gr (lams)gehakt
1-2 theelepels bouillonpoeder
2 dl Room Culinair
50 gr geraspte belegen kaas
1 kleingesneden ui
zout, peper
1 theelepel kaneel
2 takjes munt of 2 theelepels gedroogde munt
1 eetlepel pijnboompitten
2 eetlepels (zonnebloem)olie
1 rode (punt)paprika in ringen
500 gr (tros)tomaten in stukjes
6 fijngeknijpte takjes peterselie
Leg de aubergines onder een hete grill of in een hete oven tot het vel zwart is en blazen vertoont en het vruchtvlees zacht is.
Laat ze in een plastic zak uitdampen en ontvel ze.
Pureer de aubergines in een keukenmachine of met een staafmixer.

Verwarm de auberginepuree al roerend met het bouillonpoeder en de room en roer er op het laatst de geraspte kaas door.
Maak het gehakt aan met de ui, peper, zout, de kaneel, de munt en de pijnboompitten.
Vorm er kleine balletjes van en bak die in de hete olie om en om bruin.
Bak de paprika mee, voeg de tomaten met de peterselie toe en warm alles goed door.
Schenk de auberginesaus op een grote platte schaal en verdeel er de gehaktballetjes met de paprika en de tomaten over.
Serveer met Turks brood, bulghur of rijst.

Courgette-ovenshotel

(4-6 personen)

1 grote courgette
1 kleine fijngesneden ui
3 eetlepels boter
2 eetlepels kappertjes
2 eieren
3 eetlepels witbroodkruim
2 theelepels fijngesneden marjolein
5 eetlepels fijngesneden bieslook
250 gr rundergehakt
zout, peper
750 gr vleestomaten in plakjes
2 eetlepels bloem
2 dl melk

100 gr geraspte Emmentaler

Snijd van de courgette in de lengte 18 dunne plakken en snijd de rest fijn.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak de ui 5 minuten zachtjes in 1 eetlepel boter.

Vermeng de ui met de kappertjes, de eieren, het broodkruim, 1 theelepel marjolein, 2

1/2 eetlepel bieslook, het gehakt, zout en peper.

Verdeel het gehaktmengsel over de courgetteplakken en rol de plakken op.

Leg de tomaten in een hoge ronde ovenschaal met een doorsnee van 24 cm en strooi er de fijngesneden courgette, 1 theelepel marjolein en zout en peper over.

Smelt 2 eetlepels boter, roer de bloem erdoor en laat die 2 minuten garen.

Voeg de melk toe en roer tot een gladde saus.

Laat de saus 2 minuten koken en breng op smaak met zout en peper.

Roer er 50 gr Emmentaler door.

Leg de courgetterolletjes op de tomaat, schenk de saus erover en strooi er 50 gr Emmentaler over.

Bak het gerecht 45 minuten in het midden van de oven en bestrooi met 2 1/2 eetlepel bieslook.

Courgetteshotel met kaas

(2 personen)

200 gr kaas
1 courgette
200 gr gehakt
300 gr tomaten
1 ui
1 blikje tomatenpuree
1/4 liter crème fraîche
zout, peper

Italiaanse kruiden

1 teentje knoflook

Snijd de kaas in blokjes.

Snijd de courgette in plakjes van ± 1/2 cm. dik.

Snijd de tomaten in partjes en de ui grof.

Verhit de olie in een koekenpan, bak de ui, de courgette en het gehakt hierin ± 10 minuten en pers er de knoflook bij.

Doe dit mengsel in een ovenschaal en roer er de partjes tomaat, de tomatenpuree, 150 gr kaas en de crème fraîche door.

Voeg naar smaak zout, peper en Italiaanse kruiden toe.

Zet de ovenschaal in een op 225°C voorverwarmde oven en laat het gerecht in ± 20 minuten gaar worden.

Strooi na ± 15 minuten de overgebleven 50 gr kaas over de schotel en laat die in de laatste 5 minuten goudbruin worden.
Lekker bij rijst met dadels.

Farci van courgettes

(2 personen)

2 courgettes

zout, peper

200 gr kalfsgehakt

1 eidooier

2 eetlepels grove mosterd

2 eetlepels diepvries dille

1 theelepel bouillonpoeder

1 bekertje crème fraîche (200 ml)

2 eetlepels kappertjes

citroensap

Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de courgettes, halveer ze in de lengte, hol ze uit en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.

Kook de courgettehalften ± 5 minuten in een grote pan met ruim water en zout en giet ze af.

Meng het gehakt, de eidooier, de mosterd, de courgettestukjes en 1 eetlepel dille in een kom door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Schep het mengsel in de halve courgettes en leg de courgettes in een wijde ovenschaal.

Los het bouillonpoeder in 1 dl heet water op en schenk de bouillon bij de courgettes.

Dek af met aluminiumfolie en laat de courgettes in het midden van de oven courgettes in ± 40 minuten gaar worden.

Roer de crème fraîche, de rest van de dille en de kappertjes door elkaar, breng op smaak met zout en citroensap en schenk dit over de courgettes.

Franse sperziebonenschotel

3 eetlepels olie

150 gr champignons in plakjes

zout, peper

2 sneetjes witbrood zonder korst

250 gr rundergehakt

40 gr geraspte Parmezaanse kaas

1 ei + 1 eidooier

600 gr dunne sperziebonen

70 gr boter

1 plak gekookte ham van 100 gr, in reepjes

30 gr bloem

3 1/2 dl volle melk

3 eetlepels paneermeel

Verhit 1 eetlepel olie en bak de champignons op hoog vuur 8 minuten.

Bestrooi de champignons met zout en peper.

Week het brood in water, knijp het uit en meng het met het gehakt, de kaas, het ei, de eidooier, zout en peper.

Vorm kleine balletjes van het gehaktmengsel en bak die 5 minuten in 2 eetlepels olie.

Kook de sperziebonen in water met zout in 6 minuten beetgaar.

Giet ze af en roer er 20 gr boter door.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vermeng de sperziebonen met het gehaktballetjes, de champignons en de ham en schep het mengsel in ingevette ovenschaal.

Verhit 30 gr boter, roer de bloem erdoor en bak 2 minuten.

Voeg de melk toe en roer tot een gladde saus.

Laat de saus op zacht vuur 10 minuten koken, breng met zout en peper op smaak (= béchamelsaus) en schep de saus in de ovenschaal.

Strooi het paneermeel over de ovenschotel en verdeel er 20 gr boter in kleine blokjes over.

Gratineer het gerecht 15-20 minuten in het midden van de oven.

Serveer met stokbrood.

Sperziebonenlasagne met romige béchamelsaus

750 gr aardappelen
zout, peper
750 gr sperziebonen
150 gr ontbijtspek in dunne plakjes
2 eetlepels olie
1 fijngesneden ui
1 teentje knoflook
300 gr rundergehakt
250 gr ontvelde tomaten in stukjes
1 theelepel fijngesneden tijm
Voor de béchamelsaus:
30 gr boter
25 gr bloem
4 dl melk
nootmuskaat, zout, peper
150 gr geraspte belegen kaas
Kook de aardappelen 15-20 minuten in ruim water met zout en snijd ze daarna in dunne plakjes.
Kook de sperziebonen in ruim kokend water met zout in 10 minuten beetgaar.
Bak de plakken ontbijtspek in een droge koekenpan krokant.
Verhit de olie en bak de ui en de knoflook 10 minuten.
Voeg het gehakt toe en bak het rul.
Roer de tomaten en de tijm erdoor en laat op zacht vuur nog 10 minuten koken tot een dikke saus is ontstaan.
Smelt de boter, roer de bloem erdoor en bak die 3 minuten mee.
Voeg al roerend de melk toe, breng de saus aan de kook en laat 10 minuten doorkoken.
Breng de saus op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Vul een ingevette ovenschaal van 18 x 26 cm als volgt in laagjes: aardappelplakjes, gehaktsaus, spekplakjes, boontjes, béchamelsaus en wat kaas.
Herhaal deze laagjes tot de ingrediënten op zijn.
Eindig met aardappelplakjes, bestrijk deze met béchamelsaus en bestrooi met kaas.
Bak de lasagne 45 minuten in het midden van de oven.

Sperziebonen-gehaktschotel

750 gr diepvries sperziebonen
15 gr boter
1 ui
300 gr gehakt
1-2 teentjes knoflook
zout, peper
1 theelepel gedroogde oregano
1 theelepel gedroogde tijm
boter om in te vetten
1 bekertje zure room (125 ml)
100 gr geraspte kaas
paprikapoeder
Kook de bevroren sperziebonen beetgaar en laat ze uitlekken.
Verhit de boter, fruit de gepelde en gesnipperde ui hierin en voeg het gehakt toe.
Bak het gehakt rul tot het grijs van kleur is.
Pers de knoflookteentjes erboven uit en breng het mengsel op smaak met zout, peper, tijm en oregano.
Beboter een ovenvaste schaal en leg de helft van de sperziebonen hierin.
Leg er het gehaktmengsel op en dek af met de rest van de bonen.
Roer de zure room los met de geraspte kaas, voeg naar smaak zout en peper toe en verdeel het mengsel over de sperziebonen.
Zet de schaal ± 20 minuten in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven.
Bestrooi het gerecht voor het serveren met wat paprikapoeder.

Ratatouille

500 gr rundergehakt
4 uien
2 rode en 2 groene paprika's
2 courgettes

2 teentjes knoflook
2 preien
5 tomaten of 3 vleestomaten
peper, zout, tijm
75 gr boter
Maak gehakballetjes van het gehakt en bak die in de helft van de boter bruin.
Snipper de uien en de knoflook en fruit ze in de rest van de boter.
Was de paprika's, halveer ze, verwijder de zaadjes en snijd ze in reepjes.
Schil de courgettes en snijd ze in plakjes.
Snijd de preien in ringen.
Voeg de groenten aan het ui-knoflookmengsel toe en stoof het geheel op laag vuur bijna gaar.
Snijd de tomaten in stukjes.
Doe het gehakt en de tomaat bij de groenten en laat alles goed warm worden.
Voeg naar smaak zout, peper en tijm toe.
Serveer de ratatouille bij rijst of aardappelpuree.

Tomaten met gehaktvulling

4 vleestomaten
1 bosje lente-uitjes
1 eetlepel plantaardige olie
400 gr rundergehakt
1 bosje peterselie
1 bosje basilicum
1 theelepel scherpe dijonmosterd
1 eetlepel paneermeel
1 ei
zout, witte peper
2 eetlepels crème fraîche
1 eetlepel boter
Was de tomaten, snijd er bij het steeltje een kapje af, hol de tomaten met een kleine lepel uit en snijd het uitgestoken vruchtvlees en dat uit de kapjes in kleine blokjes.
Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in dunne ringen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Verhit de olie in een grote pan, braad het gehakt rul, doe er de lente-uitjes en de helft van de tomaatblokjes bij en bak ze 5 minuten mee.
Laat zachtjes koken tot het sap van de tomaten iets is ingekookt en laat het dan even afkoelen.
Was de kruiden, droog ze, snijd ze fijn en doe ze samen met de mosterd, het paneermeel en het ei bij het gehakt.
Meng alles goed en breng op smaak met zout en peper.
Zet de tomaten in een vuurvaste schaal en vul ze met het mengsel.
Vermeng de rest van de tomaatblokjes met de crème fraîche, breng op smaak en doe dit in de schaal.
Verdeel de boter over de tomaten en laat ze in de oven in 25 minuten gaar worden.

Gevulde champignons met koffiegehakt

12 grote (reuze)champignons
boter voor het invetten
het wit van 1 prei
(1 teentje knoflook)
250 gr mager rundergehakt
1 eidooier
4 eetlepels sterk gezette koffie
4-5 eetlepels paneermeel
Zout, peper
1-2 theelepels kerriepoeder
25 gr boter
peterselie
Borstel of wrijf de champignons schoon met een stuk keukenpapier, verwijder de stelen en snijd deze klein.
Beboter een niet te hoge ovenschaal.
Maak de prei schoon en snijd hem in heel dunne ringen.
Pel eventueel het teentje knoflook en hak het fijn.

Bak het gehakt in een pan rul en voeg de prei, knoflook en champignonstelen toe. Voeg (van het vuur af) de eidooier, de koffie, het paneermeel, zout, peper en het kerriepoeder toe en meng alles goed tot een stevige massa. Zet de champignonhoeden naast elkaar in de beboterde ovenschaal en vul ze met het gehaktmengsel. Verdeel er de boter in hele kleine klontjes over en zet de schaal 30-40 minuten in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven. Garneer met verse peterselie. Lekker met een sneetje stokbrood of warme toast.

Tomaten gevuld met geitenkaasgehakt

(2 personen)

4 vleestomaten

200 gr rundergehakt

75 gr Franse geitenkaas

peper, zout

2 theelepels Italiaanse keukenkruiden

150 gr spaghetti of andere pasta

1/2 potje basilicumsaus

25 gr boter

1 zakje gemengde sla

slasaus

Verwarm de oven voor op 225°C.

Zet in een pan ruim water met zout op.

Was de tomaten, snijd de kapjes eraf (die worden niet gebruikt) en hol de tomaten met een theelepel uit.

Doe het gehakt in een kom.

Snijd de korstjes van de geitenkaas en verkruimel de kaas boven de kom.

Vermeng het gehakt met de geitenkaas, zout, peper en de Italiaanse kruiden en vul de tomaten hoog met het gehaktmengsel op.

Zet ze in een ovenschaal en laat ze in het midden van de oven in ± 20 minuten gaar worden.

Kook de spaghetti intussen in kokend water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar.

Laat de spaghetti in een vergiet uitlekken en doe hem terug in de pan.

Roer er de basilicumsaus en de boter door en laat de spaghetti al omscheppend op zacht vuur door en door warm worden.

Doe de gemengde sla in een slakom en sprenkel er de slasaus over.

Schep de spaghetti op 2 borden en zet de tomaten ernaast.

Serveer met de salade.

Frikandellen

250 gr half-om-halfgehakt

2 sneetjes wittebrood zonder korst

1 gehakte ui

1 rood pepertje

1 eetlepel boter

1 ei

1 eetlepel gehakte peterselie

1 teentje knoflook

zout, cayennepeper

1 eetlepel olie

1 eetlepel kwark

1 bekertje zure room

vers gehakte dille

versgemalen peper

Leg het gehakt in een kom en voeg het even in water geweekte en goed uitgeknepen brood toe.

Doe de gehakte ui met het opengesneden pepertje in een pan en fruit ze in de boter tot ze licht van kleur zijn.

Snipper de rode peper.

Meng het uimengsel met het losgeklopte ei, de peterselie, de knoflook, zout en cayennepeper door het gehakt, vorm hiervan 4 platte koekjes en bak die aan beide kanten bruin.

Laat het vlees op laag vuur staan, zodat het gaar kan worden.
Meng voor de saus de kwark, zure room en een rijkelijke hoeveelheid gehakte dille met versgemalen peper door elkaar.
Geef de saus bij de frikandellen en maak er een tomatensla bij.

Indische frikadelletjes

500 gr half-om-halfgehakt
750 gr gekookte geprakte aardappelen
fijngesneden ui en knoflook naar smaak
selderijblad
zout, peper, nootmuskaat
1 ei
(zonnebloem)olie om te bakken
Knead alle ingrediënten goed door elkaar en maak er kleine stevige balletjes van.
Verhit de olie (laat hem niet te heet worden, want de balletjes moeten niet alleen dichtschroeien, maar ook gaar worden) en bak de frikadelletjes goudbruin.
U kunt ze naar wens warm of koud serveren.
Variatie: Doe de balletjes in een beboterde ovenschaal en laat ze in een warme oven (± 200°C) bruin en gaar worden.
Serveer deze frikadelletjes warm.

Saucijsjes anders dan anders

8 saucijsjes van 60 gr of 4 verse worstjes van 120 gr
1 1/2 dl melk
4 eetlepels paneermeel
50 gr boter
1 eetlepel bloem
1/2 theelepel mosterd
1/2 liter bouillon (van poeder of tablet)
peper, zout
(aroma of sojasaus)
2 eetlepels gesnipperde bieslook
Pocheer de saucijsjes in water dat net tegen de kook aan is in 10 minuten
gaar en leg ze dan even opzij om op te drogen.
Wentel de saucijsjes door de melk, paneer ze af, bak ze op middelhoog vuur mooi bruin
en leg ze warm weg, bijvoorbeeld op een omgekeerd deksel boven de pan heet water die er toch nog staat.
Schenk de helft van de boter uit de pan en roer door het restant eerst de bloem en daarna de mosterd en de bouillon, zodat een gladde saus ontstaat.
Breng deze op smaak met peper en zout en eventueel wat aroma of sojasaus.
Roer op het laatst, van het vuur af, de gesnipperde bieslook door de saus.
Serveer de saucijsjes en de saus apart, bijvoorbeeld met gebakken aardappelen of stampot van rauwe raapsteeltjes of rauwe andijvie.

Pittige gehaktworstjes

250 gr rundergehakt
2 eetlepels broodkruim of paneermeel
1 losgeklopt ei
1/2 theelepel milde kerriepoeder
1/4 theelepel gemberpoeder
2 eetlepels fijngesneden korianderblaadjes
zout, peper
2 eetlepels olie
2 eetlepels fijngesneden peterselie
1 eetlepel gembersiroop
Vermeng het gehakt goed met het broodkruim, het ei, de kerrie, het gember-poeder, 1/2 eetlepel koriander, zout en peper en vorm hier 8 kleine 'worstjes' van.
Bak de worstjes in de olie in 10-15 minuten bruin en gaar, laat ze op keukenpapier uitlekken en laat ze vervolgens afkoelen.
Vermeng 1 1/2 eetlepel koriander en peterselie.
Bestrijk de worstjes voor het serveren dun met gembersiroop en rol ze door het kruidenmengsel.

Gevulde gehaktworstjes

2 uien
1 teentje knoflook
3 eetlepels pijnboompitten
500 gr rundergehakt
1 ei
1/2 theelepel kaneelpoeder
peper, zout
40 gr boter
1 eetlepel olie
1 blikje tomaatblokjes (400 ml)
1 kruidenbouillontablet
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1/2 citroen in partjes
Verwarm de oven voor op 180°C.
Pel de uien en de knoflook.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.
Hak 1 ui in een keukenmachine fijn.
Voeg het gehakt, het ei, het kaneelpoeder en naar smaak peper en zout toe en laat het kort meedraaien.
Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties en vorm er op een schaal of plank rechthoekige lapjes van.
Verdeel de pijnboompitten erover, rol de lapjes gehakt op tot langwerpige worstjes en leg ze in een ingevette ovenschaal.
Smelt de rest van de boter en bestrijk de worstjes ermee.
Bak de worstjes in de voorverwarmde oven in ± 45 minuten bruin en gaar.
Bestrijk ze tussentijds nog tweemaal met de boter.
Maak intussen de tomatensaus.
Snipper de andere ui en de knoflook.
Verhit de olie en fruit de ui met de knoflook al omscheppend 5 minuten.
Voeg de inhoud van het blikje tomaatblokjes en het bouillontablet toe en breng het aan de kook.
Laat de saus op laag vuur 15 minuten koken.
Breng op smaak met peper en zout.
Garneer de worstjes met de peterselie en de partjes citroen.
Serveer ze met witte rijst, de courgettepannenkoekjes en de tomatensaus.

Smulstok

3 voorgebakken stokbroden
400 gr mager gehakt
4 beschuiten
1 ui
1 ei
150 gr katenspek
150 gr Goudse belegde kaas
1 rode paprika
Snijd de stokbroden aan de bovenkant V-vormig in.
Maak het gehakt aan met de beschuiten, de ui en het ei.
Vul de insnijdingen van de broden met het aangemaakte gehakt en leg er om en om reepjes katenspek en kaas op.
Bak het brood in 15 á 20 minuten in een oven van 225°C. Garneer met reepjes paprika.

Rundergehakt in heldere paprikasaus

500 gr rundergehakt
1 theelepel zeer fijngesnipperde ui
kruidnagelpoeder, peper, zout
50 gr (bak)boter
5 dl bouillon (poeder of blokje)
1 eetlepel aardappelmeel
1 eetlepel water
1 gele paprika
Fruit de uisnippers in 1 eetlepel boter goudgeel (blijf er even bij, want ze mogen niet verbranden).
Laat ze iets afkoelen.
Meng peper, een snufje kruidnagelpoeder, wat zout, de gefruite uitjes en de boter uit de

pan door het gehakt, maak er 4 gelijke ballen van en braad die op matig vuur in de rest van de boter rondom bruin.
Leg daarbij het deksel schuin op de pan en keer de ballen regelmatig.
Breng de bouillon aan de kook.
Meng het aardappelmeel met het water en giet dit papje al roerend bij de bouillon tot de gewenste sausdikte is bereikt.
Zet het vuur laag en laat de saus nog even zachtjes doorkoken (daar wordt ze helderder van).
Maak intussen de paprika schoon, verwijder zaad en zaadlijsten, snijd de paprika in kleine stukjes en kook die nog 5 minuten in de saus mee.
Leg de gehaktballen op een schaal en giet de saus erover.
Serveer dit gerecht bijvoorbeeld bij rijst of pasta.

Gehaktschnitzeltjes met nootjes

(2 personen)

75 gr gezouten cashewnoten

1 ei

150 gr rundergehakt

2 eetlepels paneermeel

zout, peper

1 theelepel rozemarijn

4 eetlepels zure room

10 sprietjes bieslook

25 gr boter

Hak de noten heel fijn.

Klop het ei los.

Vermeng het gehakt met de helft van het ei, het paneermeel, zout, peper en de rozemarijn.

Vorm er 4 balletjes van en druk de balletjes tussen plasticfolie plat.

Haal de schnitzeltjes eerst door de rest van het ei en daarna voorzichtig door de nootjes.

Roer een sausje van de zure room, zout en peper en knip het bieslook erboven fijn.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de schnitzeltjes in ± 7 minuten aan beide kanten bruin en gaar.

Geef het sausje erbij.

Lekker met Chinese kool met mosterd-kaassaus en röstirondjes.

Pittige kapucijnerschotel

(6 personen)

1 eetlepel boter

200 gr geschrapte krielaardappelen

50 gr magere spekblokjes

1 ui

zout, cayennepeper

1 rode paprika

100 gr gehakt

100 gr dikgesneden salami

1 pot jonge kapucijners

1 eetlepel Franse mosterd

1 dl bier

Verhit de boter in een braadpan en laat de spekblokjes 3 minuten zachtjes bakken.

Pel en snipper de ui.

Was de paprika, halveer hem, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in stukjes.

Voeg de paprikastukjes aan het spek toe en bak ze 2 minuten mee.

Voeg het gehakt toe en bak het in 4 minuten rul.

Snijd de salami in stukjes en de krielaardappelen in vieren.

Schep de salami en de aardappelen door het gehakt en bak ze 3 minuten mee.

Voeg het pils, zout en cayennepeper toe en laat het geheel met het deksel op de pan 10 minuten zachtjes koken.

Laat in een zeef de kapucijners uitlekken en schep ze door het aardappelmengsel.

Laat het gerecht in 3 minuten door en door warm worden en roer er van het vuur af de mosterd door.

Gehaktsaus Bolognese

400 gr rundergehakt
100 gr mager gerookt spek of bacon (dikke plakjes)

1 ui

1 teen knoflook

100 gr champignons

1 worteltje

1 stengel bleekselderij

1 eetlepel fijngehakte peterselie

2 theelepels basilicum of oregano

2 dl gezeefde tomaten (pak)

1 dl bouillon (tablet)

1 dl room

peper, zout

Snijd het spek of de bacon in kleine blokjes.

Pel de ui en de knoflook en snipper ze fijn.

Was de groenten en snijd of hak ze fijn.

Bak het spek of de bacon met wat boter in een diepe koekenpan of kleine braadpan even zachtjes aan en doe er de fijngesneden groenten bij.

Fruit alles op matig vuur ± 10 minuten.

Doe er dan het gehakt bij en laat dat al omscheppend gaar worden.

Voeg de gezeefde tomaten, de bouillon, het basilicum en de peterselie toe.

Breng het geheel aan de kook en laat het zonder deksel op laag vuur tot een dikke saus inkoken.

Roer de room erdoor en breng op smaak met zout, peper en eventueel een likje mosterd.

Laat de saus tenslotte tot de gewenste dikte inkoken.

Serveer met een pasta.

Cannelloni met gehakt, salie en walnoten

1 ui

200 gr gepelde walnoten

600 gr kip- of kalfsgehakt

1 ei

4 eetlepels paneermeel

4 eetlepels fijngesneden salie

1 zakje gehaktkruiden

250 gr voorgekookte cannelloni

boter om in te vetten

1/2 liter kippenbouillon

1 bekertje crème fraîche

zout, versgemalen peper

1 eetlepel fijngehakte peterselie

Pel en snipper de ui.

Hak de walnoten fijn.

Meng het gehakt met de ui, het ei, het paneermeel, de salie, de gehaktkruiden en de helft van de walnoten.

Kneed het mengsel goed door elkaar en vul de cannelloni hiermee.

Beboter een ruime ovenschaal en leg de gevulde cannelloni erin.

Roer de bouillon scheutje voor scheutje door de crème fraîche en voeg de rest van de walnoten en zout en peper toe.

Schenk de saus over de cannelloni, dek de schaal af met aluminiumfolie en bak de cannelloni ± 30 minuten in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven.

Garneer de cannelloni met de peterselie.

Gebakken macaroni met gehakt

4 kopjes macaroni

zout

2 eetlepels boter

100 gr geraspte kaas

Voor de vulling:

3 gepelde tomaten in stukjes

500 gr gehakt

1 fijngehakte ui

1 teentje knoflook

zout, peper

1 eetlepel fijngehakte peterselie

2 eiwitten

1 eetlepel boter

100 gr geraspte kaas

1 dl witte wijn

4 dl béchamelsaus

100 gr geraspte kaas

2 eieren

Roerbak voor de vulling de ui en het gehakt op zacht vuur in de boter lichtbruin.

Voeg de overige ingrediënten toe, behalve de eieren en laat het mengsel op matig vuur 15 minuten sudderen.

Laat het dan afkoelen en roer de eieren erdoor.

Kook de macaroni in ruim water met zout gaar en laat goed uitlekken.

Roer de boter erdoor en schep de helft in een beboterde ovenschaal.

Strooi er 1/3 van de kaas over en verdeel de saus hierop.

Bedek het met de rest van de macaroni.

Roer de rest van de kaas en de eieren door de béchamelsaus.

Giet de saus over de macaronischotel en bak het gerecht in een op 175°C voorverwarmde oven in ± 45 minuten goudbruin.

Laat de schotel 15 minuten staan en snijd het gerecht dan in vierkante stukken.

Gehakttimbaaltjes met gekarameliseerde appel

(2 personen)

1 plakje ontbijtkoek

1/2 dl melk

1 stevige appel (Cox Orange, Jonagold)

2-3 eetlepels schenkstroop

1 sjalotje

1 eidooier

1 theelepel tijm

250 gr gehakt

zout, peper

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de ontbijtkoek in kleine stukjes en week deze ± 5 minuten in de melk.

Schil de appel en boor het klokhuis eruit.

Snijd van de appel 2 mooie plakken van ± 2 cm dik en snijd de rest van de appel fijn.

Bekleed 2 ovenvaste schaaltes (inhoud ± 2 dl) met aluminiumfolie.

Schenk de stroop in de schaaltes en leg de appelplakken op de bodem.

Pel en snipper het sjalotje.

Meng het koekmengsel, het sjalotje, de dooier en de tijm door het gehakt en voeg naar smaak zout en peper toe.

Verdeel het gehakt over de schaaltes en druk het goed aan.

Bak de gehakttimbaaltjes in de oven in 20-30 minuten bruin en gaar.

Keer de timbaaltjes boven 2 borden en verwijder het folie.

Lekker met koolraap met rode pesto.

Gele gierst

250 gr gierst

200 gr gehakt

1 grote ui in ringen

2-3 fijngehakte tenen knoflook

3 worteltjes in schijfjes

2 gele paprika's in reepjes

1 groot blik maïs, uitgelekt

een scheutje slagroom en/of witte wijn

versgemalen peper

2 volle eetlepels Hindoestaanse of andere kerrie

geraspte kaas

Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de gierst in koud stromend water en kook hem in ruim water in ± 20 minuten gaar.

Schep er het schuim dat komt bovendrijven af en toe af.

Bak het gehakt in een wok of hapjespan bruin en rul en voeg de kerrie toe.

Als de kerrie erg heet is, kunt u desgewenst iets minder nemen.

Voeg de uiringen, de knoflook, de wortelplakjes, de maïs en de paprikareepjes toe en

laat het geheel bakken tot de groenten beetgaar zijn.
Voeg dan de slagroom of witte wijn toe.
Doe dit groentemengsel in een hoge ovenschaal.
Giet de inmiddels gare gierst af, meng er flink wat versgemalen peper door en leg hem op de groenten in de ovenschaal.
Druk de gierst goed aan, zodat hij een mooi 'dakje' vormt.
Strooi er een dikke laag geraspte pittige kaas over.
Zet de schaal ± 30 minuten in de oven tot de kaas een mooi bruin korstje heeft gevormd.

Gestoomde pannenkoektasjes met gehakt

Voor de pannenkoeken:

110 gr bloem

2 eieren

75 gr gesmolten boter

zout

1/4 liter water

olie om te bakken

Voor de vulling:

1 sjalot

1 plakje gember van 1 cm dik

2 teentjes knoflook

1/2 groene paprika

1 uitje

250 gr gehakt

1 eetlepel neutrale olie

1 theelepel sesamolie

3 eetlepels sherry

3 eetlepels bouillon (kant-en-klaar)

1 eetlepel sojasaus

Maak een glad beslag van alle ingrediënten voor de pannenkoeken en laat dit 1/2 uur rijzen.

Pel intussen de sjalot, de knoflook en de gember en hak ze fijn.

Schil de paprika met een dunschiller en snijd hem in kleine stukjes.

Pel het uitje en snijd het in fijne ringen.

Bak het gehakt in het hete oliemengsel rul en strooi er de sjalot, knoflook en de gember over.

Voeg na een paar minuten de uiringen en de paprikastukjes toe.

Blus met de sherry, de bouillon en de sojasaus en laat inkoken tot er bijna geen vloeistof meer over is.

Breng op smaak met zout, peper en suiker.

Bak van het beslag 8 pannenkoeken met een diameter van 24 cm.

Schep 1/8 van het gehakt in het midden van elke pannenkoek, neem de deegranden samen en bind ze met sprietjes bieslook tot een tasje.

Verwarm de tasjes voor het opdienen 10 minuten in een stoommandje of zeef boven kokend water en geef er een vinaigrette bij, gemaakt van 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels witte wijnazijn, een stukje fijngehakte sjalot, wat ringetjes bieslook, plakjes zure augurk, kappertjes, peper en zout.

Mexicaanse schotel

350 gr rundergehakt

1 pot kidneybonen

1 klein blikje ananas

1-2 eetlepels rozijnen

1 zakje Mexicaanse kruiden

Tortilla-chips

geraspte kaas

Kruid het gehakt naar keuze en braad het in olie of boter aan.

Voeg de Mexicaanse kruiden, de kidneybonen, de stukjes ananas en de rozijnen toe en laat alles warm worden.

Schep het geheel over in een ovenschaal, strooi flink wat tortilla-chips over het gerecht en garneer met geraspte kaas.

Zet de schotel ± 5 minuten in een hete oven tot de kaas een mooi bruin korstje heeft.

Tortilla

200 gr snelkookrijst
400 gr rundergehakt
2 bosuitjes
1 zakje Fajita Seasoning mix (Santa Maria Tex Mex)
3 tomaten
1 bekertje zure room (125 ml)
2 1/2 eetlepel groene pesto
4 Wrap Tortilla's Spinazie (pak á 6 stuks, Santa Maria Tex Mex)
8 eetlepels salsasaus hot (pot á 350 gr, Santa Maria Tex Mex)
150 gr geraspte belegen kaas
Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed de bakplaat met wit bakpapier.
Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing.
Bak het gehakt in een droge koekenpan in ± 3 minuten rul.
Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes.
Voeg de bosui en de Fajita Seasoning mix met water volgens de gebruiksaanwijzing toe en bak het al omscheppend ± 7 minuten op matig vuur.
Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in reepjes.
Meng de rijst met het gehakt en de tomaat.
Roer een gladde saus van de zure room en de pesto.
Bestrijk de tortilla's met dit mengsel en verdeel het warme rijstmengsel erover.
Verdeel hierover de salsasaus en de kaas, rol de tortilla's op en steek ze met satéprikkers vast.
Bak de tortilla's ± 15 minuten in het midden van de oven.
Rol de tortilla's gedeeltelijk in het bakpapier en eet ze uit het vuistje.

Portugese gehaktschotel

1 blik doperwtjes met worteltjes
1 ui
100 gr katenspek
koffiemelk
bloem
1 blik perziken
250 gr gehakt
Braad het gehakt rul en bak de gesnipperde ui even mee.
Snijd het katenspek in stukjes en voeg aan het gehakt toe.
Doe de groenten erbij en bind het gerecht met wat koffiemelk en bloem.

Klassiek gevuld gehakt met ei

(6 personen)
5 eieren
3 sneetjes witbrood zonder korst
750 gr kalfs- of kipgehakt
1 doosje 8-kruidenmix (Iglo, diepvries)
zout, peper
150 gr achterham in kleine stukjes
2 eetlepels bloem
2 eetlepels boter
Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook 3 eieren in ± 7 minuten bijna hard.
Laat ze schrikken en pel ze.
Schenk 1 dl water over het brood.
Meng het gehakt, 2 eieren, het uitgeknepen brood, de kruidenmix, zout en peper in een keukenmachine goed door elkaar.
Meng de ham erdoor.
Vet een wijde ovenschaal in.
Spreid het gehakt op een plank uit tot een rechthoekige lap van ± 1 cm dik en leg de eieren in het midden.
Vouw het gehakt over de eieren dicht, vorm het tot een rol en druk goed aan.
Wentel de gehaktrol door de bloem en leg hem in de ovenschaal.
Verdeel er kleine klontjes boter over en bak de gehaktrol in het midden van de oven in ± 50 minuten bruin en gaar.
Bedruip hem af en toe.
Laat de rol afkoelen en snijd hem in plakken.

