

De week van

HET GEHAKT



Ook bij het begin van het schooljaar doet uw Keurslager u graag nog iets cadeau!

In de week van **6 tot 12 september** kan u deelnemen aan onze unieke spaaractie.

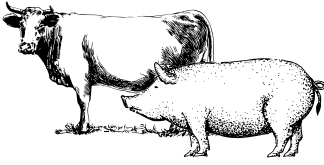


Bij aankoop van € 10 ontvangt u een bonnetje dat u kan inruilen voor **100 G GRATIS GEHAKT.**

Dus hoe meer u koopt, hoe meer dat u kan genieten van het lekkerste gehakt van uw Keurslager!

Honger van gekregen? Neem dan snel een kijkje op de achterkant, want daar kan u ons heerlijke recept terugvinden. Dan zien we je graag binnenkort!

De bons kan u inleveren van 13 t.e.m. 19 september.



GEHAKTBROODJE, kerstomaatjes met *Provençaalse kruiden* en gebakken krielaardappelen

INGREDIËNTEN



- 800 g gemengd gehakt
- groene kruiden (peterselie, bieslook)
- 3 eigelen
- 2 eetlepels panko of paneermeel
- 50 g oude kaas (bv Oud Brugge) in kleine blokjes of geraspt
- 1 sjalot
- enkele zongedroogde tomaten
- Provençaalse kruiden
- 200 g kerstomaatjes
- 400 g krielaardappelen
- 2 dl bruine fond
- 1 dl porto

Panko is een soort paneermeel uit de Japanse keuken, dat een knapperig korstje geeft aan gebakken of gefrituurde gerechten. Het is lichter en krokanter dan gewoon paneermeel.

BEREIDING

90 min

- 1 Snij het sjalotje, de groene kruiden en de zongedroogde tomaat fijn. Meng dit samen met de kaas, de panko en het eigeel onder het gehakt. Kruid goed af met peper en zout. Maak er een broodvorm van en leg op een ingevette bakplaat.
- 2 Verwarm de oven voor op 180°C. Steek het gehaktbroodje in de oven, verlaag de temperatuur na 30 min tot 150°C. Bak verder af tot het mooi gaar is.
- 3 Kook de krielaardappeltjes gaar en bak ze daarna aan in olijfolie. Kruid af met peper, zout en Provençaalse kruiden.
- 4 Bak de kerstomaatjes kort aan in olijfolie, kruid af met peper, zout en Provençaalse kruiden.
- 5 Kook voor de saus de bruine fond in met de porto.
- 6 Snij het vlees en dresseer alles op een bord.

Een
LEKKER
idee

meer recepten:

WWW.KEURSLAGER.BE

join us on

