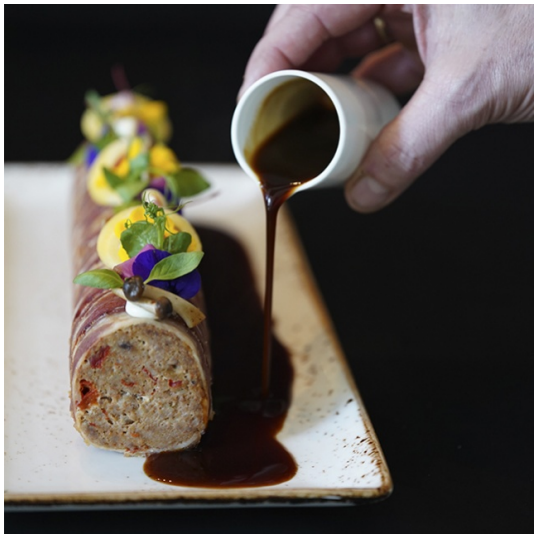
Gehaktbrood met Bresc Beemster garlic en Hügli Glace de viande



Ingrediënten

10

- 1,5 kg gemengd gehakt
- 18 plakjes bacon
- 75 g Paneermeel
- 4 eieren
- 100 g Bresc pomodori marinati
- 10 g Bresc Beemster garlic
- 1 dl Hügli glace de viande

Bereidingswijze

Bekleed de bakvorm met de plakken bacon. Meng vervolgens het gehakt met alle ingrediënten tot een egaal mengsel. Plaats het gehakt voorzichtig in de vorm en druk stevig aan. Vouw de baconplakken over het gehakt en sluit het geheel netjes af. Gaar het gehaktbrood in een voorverwarmde oven of op de BBQ op 180°C, gedurende 60 minuten. Laat het daarna kort afkoelen, haal het uit de vorm en garneer naar smaak met bijvoorbeeld zoetzuur van biet, cress, eetbare bloemen of beukenzwammen.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g