



Gehaktbrood met bacon en rozemarijn

op stamppot met pastinaak



20-30min



2 personen

Vandaag maak je een stevige en toch verfijnde maaltijd: gehaktbrood gekruid met rozemarijn en omhuld met knapperige bacon. Daarbij serveer je een zachte aardappelstamppot met pastinaak, gegarneerd met gebakken appelpartjes en ui.

Wat je van ons krijgt

- 1 pastinaak
- 1 zakje kruimige aardappels
- 25g panko ¹
- 1 ui
- 5g verse rozemarijn
- 250g rundergehakt
- 1x gerookt spek
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- aardappelstamper
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 810kcal, vet 36.2g, koolhydraten 75.5g, eiwit 41.6g



1. Groenten koken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng licht gezouten water voor de **pastinaak** en **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **pastinaak** en **aardappels** en snijd ze in stukken van ca. 1cm. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 8-10min gaar.



4. Appel bakken

Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snijd het **vruchtvlees** in parten van ca. 1cm breed. Voeg de **appel** en **uieren** na 10min baktijd toe aan de bakplaat en bak nog 10-15min, tot het **vlees** gaar is.



2. Paneermeel weken

Laat de **panko** 1-2min in 50-100ml water weken. Pel en halveer de **ui**, snijd **1 helft** fijn en de **andere helft** in dunne repen. Pluk de **rozemarijnnaalden** en hak ze fijn.



5. Groenten stampen

Schep een kopje **kookwater** uit de pan en giet de **aardappel** en **pastinaak** af in een vergiet. Stamp de **groenten** met een aardappelstamper tot een romige puree. Voeg evt. wat **kookwater** toe en breng op smaak met peper en zout. **Tip:** voor een extra romige puree kun je wat boter toevoegen.



3. Gehaktbrood maken

Kneed de **panko**, de **fijngesneden ui**, de **rozemarijn** en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt**. Vorm er op een bakplaat met bakpapier **twee gehaktbroden** van. Bestrijk ze met 1el mosterd en wikkel de **bacon** eromheen. Bak de **gehaktbroden** 20-25min in de oven.



6. Afmaken en serveren

Schep de **stampot** en **gehaktbroden** op borden, garneer met de **appel** en **ui** en druppel er evt. braadvocht overheen.