

Gehaktbrood met gember

Je kunt gemakkelijk het recept verdubbelen als je dat wilt. Houd er dan wel rekening mee dat de oventijd dan iets langer kan zijn.

Gember

Gember kun je in verschillende vormen kopen. Zo kun je hem krijgen in poedervorm en natuurlijk vers. Wel verschilt de smaak enorm tussen de gemalen poeder variant en de verse. Gember kun je ook gesuikerd op suikersiroop (stemgember) krijgen en als gembersiroop. Beide heerlijke zoete smaakmakers. Vers kun je hem verwerken door hem heel fijn te hakken of te raspen. Hier zijn speciale raspen voor. Dit kan handig zijn omdat gember heel veel draden bevat, op een normale rasp heb je daar iets meer last van, Voor dit recept heb ik de gember met de knoflook en ui fijn gesneden met een klein elektrisch hakmolentje, maar dit kan ook prima met de hand. Deze heilige drie ingrediënten zijn de basis voor dit gehaktbrood met gember.

Gehaktbrood voor 4 à 6 personen

500 gram h.o.h Gehakt
1 Ei
1 Ui
3 tenen Knoflook
3 centimeter verse Gember
1 eetlepel Sojasaus
1 theelepel Sambal
1 eetlepel Gembersiroop
1 theelepel Gemberpoeder
65 gram Paneermeel
1 eetlepel Zonnebloemolie
1 snuf Zout
eventueel 2 stengels Lente-ui



Doe het gehakt in een kom en laat het op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Maak de ui, knoflook en gember schoon door de schil eraf te halen. Snijd het in grove stukjes en doe deze in een kleine elektrische hakmolen en hak het fijn maar pureer het niet. Het moet er ongeveer uit zien zoals op de foto. Heb je geen elektrisch hakmolentje dan kun je het beste de ui heel fijn hakken, de knoflook persen en de gember raspen.

Zet een pan op het vuur en fruit hierin zachtjes de ui met knoflook en gember in aan tot het glazig wordt en lekker ruikt. Zet het vuur uit en laat het iets afkoelen. Voeg het dan bij het gehakt samen met het ei, de sojasaus, de sambal, gembersiroop, gemberpoeder en het paneermeel. Meng het geheel eerst door elkaar met een vork en kneed het dan door elkaar met je handen.

Vet een kleine ovenschaal in met 1 eetlepel zonnebloemolie en vorm het gehakt in de vorm van een brood. Leg deze in de schaal en steek er een vleesthermometer in. Bak het gehaktbrood ongeveer 40 minuten of tot de vleesthermometer 80 graden aangeeft. Laat het gehaktbrood even 5 minuten rusten en serveer hem dan.

Serveertip: Sprengel wat dun gesneden lente-ui over je gehaktbrood met gember heen voor een extra oosterse smaak.