



Thermomix

Luxe gehaktbroodje met chutney van rode ui

Ingrediënten

luxe gehaktbroodje met truffel:

- 600 gr gemengd gehakt
- 1 ei
- 50 gr panko
- 2 ajuinen
- 2 teentjes knoflook
- handvol peterselie
- peper
- zout
- 1 eetl roze bessen
- 1 eetl paprikapoeder
- 1 eetl basilicum
- 1 eetl oregano
- 1 eetl tijm
- ½ eetl taragon
- 3 eel truffelolie
- 200 gr zongedroogde tomaten
- 2 tomaten
- 2 takjes verse rozemarijn

Voor uienchutney:

- 4 rode uien
- schepje of blokje groentebouillon
- 15 gr cabernet sauvignon azijn (of ander zacht betere azijn)
- 15 gr honing
- blokjes bote
- peper
- kruidenzout



Instructies

- Verwarm de oven voor op 170 graden
- Voeg in de mengbeker de uien, knoflook, peterselie, handvol peterselie, 1 eetl roze bessen, rits van 1 takje rozemarijn **5 sec/snelheid 5**
Voeg 600 gr gehakt, 1 ei, 50 gr panko, peper, zout, 2 eetl truffelolie, en de 185 gr zongedroogde tomaten, 1 eetl paprikapoeder, 1 eetl basilicum, 1 eetl oregano, 1 eetl tijm, ½ eetl taragon, **1 min/deegfunctie**
- Snij de tomaat in schijfjes, leg het gehakt in een langwerpige ovenschaal of cakevorm leg de tomatenschijfjes op het gehakt, werk af met laatste rozemarijn en zet in de oven gedurende 40-45 min

Ondertussen maak de chutney:

- Voeg de rode uien **5 sec/snelheid 5** voeg blokje boter toe **3 min/100 graden/ linksomdraai /snelheid 1**
- Voeg 250 gr water + schepje of blokje groentebouillon, 1 el zachte rozepaperbolletjes, 15 gr cabernet sauvignon, 15 gr honing, peper, kruidenzout **15 min/varoma/ linksomdraai/ antispateksel/snelheid 1.5**
- Controleer smaak en structuur, kruid eventueel bij voeg eventueel nog honing toe
- Na de 40-45 min haal de gehaktbrood uit de oven en laat afkoelen
- Snij plakjes van de gehaktbrood en serveer met lepeltje chutney