



TE GEKKE GEHAKTMUFFINS

NODIG:

500 gram (runder)gehakt
1 ei
1 teen knoflook (geperst)
1 el mosterd
paar takjes verse peterselie
gehakt
1 tl Worcestersaus
4 el paneermeel
peper en zout naar smaak
scheutje olijfolie
1 teen geperste knoflook
paar takjes basilicum
scheutje rode wijn
1 blik tomatenblokjes
pakje mozzarella in stukjes

DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Maak de tomatensaus; doe een scheutje olijfolie in de pan, voeg er een teentje geperste knoflook en gehakte basilicumsteeltjes toe. Vervolgens blus het geheel met een scheutje rode wijn en doe blik tomaten erbij. Mix de saus tenslotte met de staafmixer tot een gladde saus en breng op smaak met peper en zout.
2. Meng het gehakt met ei, mosterd, peterselie, knoflook, worcestersaus, peper en zout. Verdeel de gehakt over een muffinvorm (ik heb van die papieren muffinvormpjes er in gezet, dan gaan de muffins er makkelijker uit en minder schoonmaken). Doe vervolgens een ruime lepel tomatensaus op de gehaktmuffin en dan tot slot een stukje mozzarella.
3. Zet de gehaktmuffins ongeveer 30 minuten in de oven, totdat ze gaar zijn. Garneer met blaadjes basilicum.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU