



## HEMELS ITALIAANS GEHAKTBROOD

### NODIG (± 5 PERS):

500 gram rundergehakt  
3 tenen knoflook, geperst  
(verse) gehakte Italiaanse  
kruiden (denk aan tijm,  
rozemarijn, basilicum,  
oregano, salie)  
1 ei  
1 el mosterd  
1el tomatenketchup  
25 gram Parmezaanse kaas  
3 el paneermeel  
1 kleine aubergine of  
courgette in plakjes  
1 rode paprika in reepjes  
125 gram mozzarella  
50 gram pancetta  
1 blik tomatenblokjes  
scheutje rode wijn  
olijfolie  
verse basilicum  
peper en zout naar smaak

### DOEN:

1. Leg de plakjes aubergine of courgette en paprika ingesmeerd met olijfolie, peper en zout, onder de hete grill (of in bak ze in een grillpan), totdat ze gaar zijn (± 15 minuten).
2. Verwarm de oven op 180 °C. Eventueel kun je nu de tomatensaus zelf maken; doe een scheutje olijfolie in de pan, voeg er een teentje geperste knoflook en gehakte basilicum steeltjes 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.
3. Meng het gehakt met de geperste knoflook, ei, paneermeel, mosterd, tomatenketchup, (verse) Italiaanse kruiden, Parmezaanse kaas, peper en zout. Doe in een een cakeblik bakpapier leggen. Verdeel op de bodem 1/3 van het gehakt, smeer dan tomatensaus over het brood, leg 1/3 van gegrilde groenten en mozzarella erop. Herhaal dit 2 keer. Bedek tot slot met pancetta en garneer eventueel met verse oregano.
4. Zet het Italiaanse brood ± 30 minuten in de oven, totdat het gaar is. Haal het brood uit de oven en laat 5 minuten rusten. Schud het vet eruit en snijd in plakken. Serveer het gehaktbrood met salade en eventueel pasta.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)