

Gehaktbrood

slowcooker

Ingrediënten:

- 1 2 uien.
- 2 175ml Ketchup.
- 3 3 eetlepels bruine bastaterdsuiker.
- 4 250ml kippenbouillon.
- 5 2 grote eieren.
- 6 75gr fijngeraspte Parmezaanse kaas.
- 7 1/2 theelepel versgemalen zwarte peper.
- 8 150 gr ontbijtspek. (plakjes)
- 9 1 teen knoflook.
- 10 75ml balsamico azijn.
- 11 1/4 theelepel cayennepeper.
- 12 15gr gehakte verse peterselie.
- 13 40gr panko/ gekruide pannerveel.
- 14 1 theelepel zout.
- 15 1 kilo half om half gehakt.

Bereiden:

- 1 Snijd 1 ui in halve ringen en leg deze in de slowcooker. Snipper de andere ui heel fijn en snijd ook de knoflook heel fijn. Verwarm een eetlepel olijfolie in een kleine koekepan en fruit de ui en de knoflook glazig. Laat dit in een grote schaal afkoelen.
- 2 Doe de ketchup, de balsamicoazijn, cayennepeper en de bruine suiker in een steelpan en breng dit rustig aan de kook. Laat het geheel zo'n 5 minuten pruttelen, totdat het een beetje ingekookt is. Haal van het vuur en zet even opzij.
- 3 Snijd de peterselie fijn en doe dit samen met 125ml van de bouillon en 2 eetlepels van de tomatensaus in een blender en mix tot een egaal geheel.
- 4 Doe de eieren, panko, Parmezaanse kaas, peper en zout bij de uien en roer even door. Doe het gehakt in de kom en giet het peterseliemengsel er bij. Knead alles goed door. Het mengsel hoort smeug te zijn. Maak een mooie bal of brood van, afhankelijk van de slowcooker die je gebruikt. Leg deze in de slowcooker op de ui en giet hier de rest van de bouillon naast. Besmeer het gehaktbrood met de rest van de tomatensaus en bedek het met het ontbijtspek.
- 5 **Zet de slowcooker gedurende 5 uur op LOW en je gehaktbrood is klaar. Wil je echter een knapperig goudbruin korstje? Zet je gehaktbrood dan nog 5-10 minuten onder de grill van je oven. Eet smakelijk.**

Tzaziki

Ingrediënten:

- 1 4 eetlepels Griekse yoghurt
- 2 Sap van half of heel citroen.
- 3 Komkommer.
- 4 Dille
- 5 4 a 5 tenen knoflook.
- 6 Twee eetlepels zout.
- 7 klein scheutje olijfolie.

Bereiden:

- 1 Rasp de komkommer (grof) en doe die in een zeef met 2 eetlepel zout. Schep om en het vocht vocht eruit.
- 2 Maak 4 eetlepels yoghurt aan met citroensap en olie.
- 3 Voeg hierbij 4 a 5 tenen knoflook de de gesneden dille toe.
- 4 Knijp de komkommer nog een keer goed uit en voeg de yoghurt toe.
- 5 Roerenklaar.