

MARLEY SPOON



Limburgse gehaktbroodjes

met bonte groenten uit de oven



30-40min



Voor 3-4 personen

In het zuidoosten van Nederland worden deze gehaktbroodjes ook wel knödjes genoemd. Het staat daar rond carnaval op tafel, maar is - hoewel de naam anders doet vermoeden - geen brood. Doordat het de afmetingen van een brood heeft en in de oven wordt gebakken, kreeg het wel deze naam. Wij maken er individuele broodjes van, met een crunchy bite en pastinaken en kleurige bieten zodat je zo aan tafel kunt schuiven.

Wat je van ons krijgt

- rode bieten
- zakje Abraham's mosterd ¹⁰
- gele bieten
- gemalen nootmuskaat
- 2 zakjes Lucy's honing-mosterddressing ¹⁰
- pastinaken
- verse kruidenmix: lavas en selderij ⁹
- rund- en varkensgehakt
- paneermeel ¹
- panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Pastinaken hoef je niet te schillen, je moet ze echter wel even goed schoonboenen

Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 800.0kcal, vet 37.3g, eiwit 34.3g, koolhydraten 74.0g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 175°C hetelucht/200°C. Schil de **bieten** en evt. de **pastinaken (zie kooktip, links)**. Snijd de **bieten** in partjes van 2cm. Snijd de **pastinaken** in lange frieten. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng ze met 1-2el olijfolie, zout en peper.



4. Topping maken

Meng ondertussen de **panko** met 1-2el olijfolie, een flinke snuf zout en de **rest van de gehakte kruiden**. Bestrooi de bovenkant van de **gehaktbroodjes** royaal zodat een soort bergje ontstaat.



2. Kruiden hakken

Pluk intussen de blaadjes van de **selderij** en **lavas**, houd **een paar blaadjes van de kruiden** ter garnering apart en hak de **rest** fijn. Gooi steeltjes weg.



5. Broodjes bakken

Neem na 5min de bakplaat met **groenten** uit de oven, leg de **broodjes** ernaast en bak ca. 15min totdat de **groenten** en het **gehakt** gaar zijn en de **panko** goudbruin is.



3. Gehaktbroodjes maken

Meng in een kom het **gehakt** met de **nootmuskaat, mosterd, de helft van de gehakte kruiden**, 1 ei, **paneermeel**, flink wat peper en 1 snuf zout. Kneed goed door met je handen. Maak er dan 2 bolle, ovale broodjes van ter grootte van een vuist. Druk ze iets platter zodat ze niet omrollen. Zet de bakplaat met **groenten** in de oven en bak 5min.



6. Serveren

Leg de **groenten** op de borden en schenk **Lucy's dressing** erover. Serveer de **gehaktbroodjes** ernaast en garneer met de **verse kruidenblaadjes**.