

Gehaktbrood met chorizo en IPA

- 500 gram rundergehakt
- 150 gram chorizo grof gesneden
- 100 gram pancetta gesneden
- een gesneden rood uitje
- 2 tenen knoflook fijn gehakt
- 1 kleine Chilipeper
- panko (of paneermeel)
- een ei
- boter om in te vetten
- 1 dl IPA (elvis juice)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ui en knoflook samen met het rundergehakt, gesneden chorizo, Chilipeper, panko en een ei mengen.

Tenslotte het bier erdoor mengen en op smaak brengen met peper en zout.

De oven voorverwarmen op 180 °C.

Een cakevorm of bakblik invetten met boter.

Het gehaktmengsel hierin verdelen en goed aandrukken tot alle hoeken goed gevuld zijn.

het gehaktbrood midden in de oven plaatsen en in 45 tot 50 minuten gaar laten worden.

Laten afkoelen en in gewenste dikte snijden.

Geef hierbij een frisse salade, stokbrood en een chutney erbij is ook lekker.

