

ITALIAANS BBQ GEHAKTBROOD

Italiaans gekruid, sappig en vol smaak

Een sappig gehaktbrood met een heerlijke zuiderse BBQ-twist. FABS Romantico geeft het gehakt een zachte, lichtzoete Italiaanse kruiding met een subtiele mosterdtoets. De passata zorgt op het einde voor een frisse, licht gekaramelliseerde afwerking.

INGREDIËNTEN

4 TOT 6 PERS.

- 800 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 60 g paneermeel
- 50 ml melk
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 el FABS Romantico
- 100 ml passata
- 1 el olijfolie

BEREIDING

1. Meng het paneermeel met de melk en laat kort weken.
2. Voeg gehakt, ei, ui, Parmezaanse kaas en Romantico toe. Meng kort tot alles goed verdeeld is.
3. Vorm een stevig gehaktbrood en bestrijk de buitenkant licht met olijfolie.
4. Verwarm de BBQ tot 160°C en stel hem in voor indirect garen.
5. Gaar ca. 35 minuten en bestrijk daarna de bovenkant met passata.
6. Gaar verder tot het gehaktbrood een kerntemperatuur van 72°C bereikt.
7. Haal van de BBQ en laat ca. 10 minuten rusten voor je het aansnijdt.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: indirect
2. Temperatuur: 160°C
3. Bereidingstijd: ca. 50 tot 60 minuten
4. Kerntemperatuur: 72°C
5. Rusttijd: ca. 10 minuten



FABS TIP

Meng het gehakt niet langer dan nodig. Zo blijft het gehaktbrood luchtiger en sappiger. Laat het na het garen even rusten, zodat de vleessappen zich opnieuw mooi verdelen.