

Ingrediënten voor 4 personen

3 bosuien 4 sneetjes witbrood 50 ml halfvolle melk 1 middelgroot ei
2 el Panang rode currypasta ½ tl zout 900 g kipgehakt naturel 5 cm gember 1 el arachideolie 800 g Thaise wokgroente 200 g mihoen

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Thais
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Thais gehaktbrood

Eens wat anders: Thais gehaktbrood! Serveer 'm bij een Aziatisch gerecht en neem 'm de dag erna mee als lunch naar je werk.

Hulpmiddelen

Bakpapier cakevorm

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 180 °C. -Bekleed de cakevorm met bakpapier. -Snijd de bosui in zo dun mogelijke ringetjes. -Snijd de korstjes van het brood en week de boterhammen in de melk. Knijp goed uit en meng samen met de bosui, het ei, de currypasta en het zout door het kipgehakt. -Verdeel het gehakt over de cakevorm en laat in ca. 40 min. gaar worden in de oven. -Schil en rasp de gember. -Verhit de olie in een wok en roerbak de wokgroente en de gember 6 min. -Brenge eventueel op smaak met zout. -Bereid ondertussen de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de groente met de mihoen en serveer met een plak gehaktbrood erop.

Serveertips

Variatietip: Eet de rest van het gehaktbrood de dag erna met stokbrood en sla. Tip: Je kunt het gehaktbrood tot het bereiden van de mihoen twee dagen van tevoren bereiden. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.