

Ingrediënten voor 4 personen

1 pond rundergehakt, 3  
goudreinetten, 1 ui, 1/4 theel.  
gemalen kruidnagel, 50 gr.  
krenten, zout en peper, 4  
jeneverbessen gekneusd, 2 eetl.  
zonnebloemolie, 6 plakjes mager  
gerookt spek.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## normandisch gehaktbrood, Hulpmiddelen

Ovenschaal, appelboor

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 gr. Appel schillen en met appelboor klokhuis verwijderen. 1 appel snipperen, 2 appels in ringen snijden. Ui snipperen.

### Bereidingswijze

Gehakt mengen met ui, gesnipperde appel, kruidnagel krenten, zout en peper en jeneverbessen. Ovaal gehaktbrood vormen. Met 1 eetl.olie bestrijken en in ovenschaal leggen. Gehaktbrood diagonaal met plakjes spek beleggen. In de oven in ca. 40 minuten gaar bakken. In koekepan in 1 eetl. olie plakken appel lichtbruin bakken.

### Serveertips

Heerlijk met rode kool of bloemkool.