

Creatief met gehakt: Gehakt van hertenvlees is een lekkernij En biedt heel wat mogelijkheden. Meestal wordt het gehakt zuiver gebruikt, maar het kan vermengd worden met runder- of varkensgehakt. 75% hertengehakt en 25% rund- of varkengehakt.



Gehaktbroodje

<i>600 g hertengehakt</i>	<i>2 teentjes knoflook</i>	<i>2 eetlepels verse peterselie of</i>
<i>3 sjalotjes of 1 grote ui</i>	<i>1 sneetje brood</i>	<i>mengeling van verse tuinkruiden</i>
<i>2 eieren</i>	<i>1 koffielepel paprikapoeder</i>	<i>peper en zout</i>
<i>2 koffielepels sterke mosterd</i>	<i>2 eetlepels verse tijm</i>	

- Meng het gehakt samen met alle ingrediënten en kneed goed.
 - Maak van deze vleesbereiding een mooi broodje (of taartvorm).
 - Wentel het broodje in paneermeel of bloem en bak het in 4 eetlepels olijfolie.
- ❖ Met dit gehakt kan men ook andere bereidingen maken;
- hertenburger
 - gehaktballetjes in tomatensaus
 - blinde vink in dun lapje runds- of hertenvlees of in vers spek gedraaid.
 - Cordon-bleu; gehakt met een laagje kaas ertussen.
- ❖ Deze vleesbereidingen zijn gemakkelijk en vlug klaar, te nuttigen als;
- lichte lunch
 - kindermenu, bv. hertenburger met erwten en friet.

Opgevulde tomaten met gehakt en tuinkruiden

Zie vorige recept + 6 tomaten

- Maak het gehakt klaar zoals vorig recept.
 - Was 6 grote tomaten, verwijder het vruchtvlies en vul ze op met het gehaktmengsel.
 - Plaats de gefarceerde tomaten in een licht geöliede ovenschotel en laat garen gedurende voorverwarmde oven.
 - Dien op met aardappelpuree.
- ❖ Wijn; Loire-wijn

Stokbrood met lasagnevulling

- Snijd het stokbrood in twee.
 - Verwijder het kruim van de twee helften met een lang keukenmes.
 - Vul het brood op met de mengeling van vlees en groenten.
 - Draai beide helften in aluminiumfolie en verwarm in een oven van 80 gr Cels. gedurende 20 min.
 - Dien onmiddellijk op.
- ❖ Men kan ook de rest van een spaghetti-saus gebruiken.
- ❖ De samenstelling van de vulling hoeft niet steeds dezelfde te zijn. Breng variatie en maak een bereiding met rode of groene paprika's, gestoofde erwten, tomaten, geitenkaas, gruyèrekaas, ...