



Gehakt Parmentier met prei en Gruyère

Hoofdgerecht • Aardappelen, Groente, Kaas, oven, Rundvlees, Varkensvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kruimige aardappels
gehakt half om half
boter
prei
volle melk
Gruyère geraspt
zout, peper, nootmuskaat

Bereiding

Aardappels gaar stomen (6 minuten in de Tefal multicooker).
Een gepaste hoeveelheid volle melk met zout, peper en nootmuskaat aan de kook brengen. Aardappels toevoegen en pureren.
Geraspte Gruyèrekaas door de aardappelpuree roeren.

Prei schoonmaken en klein snijden.

Gehakt kruiden met zout, peper en nootmuskaat en rul bakken in hete boter. Voeg de prei toe en laat een minuutje mee bakken.

Oven op 180 à 200 graden.

Doe het gemengde gehakt in een geboterde ovenschaal en strijk de aardappelpuree daarop uit.

Leg er enkele klontjes boter op en plaats in de oven tot een mooie kleur is gekomen en alles goed is verhit.

Notities

Een eenvoudige ovenschotel voor de dagelijkse kost.

De klassieke versie van het gerecht Gehakt Parmentier is hier wat aangepast door er prei in te gebruiken en er gruyère aan toe te voegen.

Foto's

