

Hachis Parmentier

Ingrediënten

600 gr aardappelen
400 gr rundsgehakt
100 gr geraspte kaas
12 pijlen witloof
Vloeibare boter
2 eetlepels honing
Peper
Zout
Nootmuskaat
Halfvolle melk
1 eitje



Bereiding

Verwarm de grill van je oven voor.

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pureer ze, samen met het eitje en wat melk tot een smeug geheel. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Maak het witloof zuiver en snij in grove stukken. Bak de stukken aan in wat boter. Laat het karameliseren door de honing erover te gieten. Verdeel het witloof over een ovenschotel.

Bak het gehakt rul in wat vloeibare boter. Verdeel het gehakt over het witloof in de ovenschotel. Werk de schotel af met de puree en verdeel de geraspte kaas erover.

Zet de schotel nog even kort onder de grill van je oven om een krokant korstje te krijgen.

Smakelijk!

Lekker & gezond

Hou je van lekker eten maar wil je toch graag een voedzame maaltijd op tafel zetten? Ben je af & toe de inspiratie een beetje kwijt?

DESSERTS

Ontbijt

Mocktails

OVENSCHOTELS

Eitjes

Sorbets –
Ijsjes

VLEES &
GEVOGELTE

Soepen

SALADES

Vis

Pasta

BARBECUE

Dan zijn deze kookboekjes ideaal voor jou!
Lekkere & gezonde recepten die je in een handomdraai op tafel hebt staan!

www.dietiste-inebosmans.be