



Hoofdgerechten

Parmentier met tomaten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 aardappelen (grote)
600 gram gehakt (gemengd)
600 gram tomaten (gezeefde)
150 gram Gruyère-kaas (geraspte)
3 deciliter room
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, snij ze in blokjes en kook ze gaar in zoutwater. Afgieten en laten opbloemen. Daarna pureren, op smaak brengen met peper en zout en er de room onder mengen.

Bak het vlees kruimelig en meng er dan de gezeefde tomaten onder. Verdeel het gehakt over de bodem van een ovenschotel. Schep er de puree op. Bestrooien met de gruyère en 30 minuten in een voorverwarmde oven van 185° plaatsen.

