



Hoofdgerechten

Gehakt Parmentier de luxe

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram gehakt (gemengd)
350 gram aardappelen
40 gram wortelen
40 gram sjalotten
40 gram selder
2 lookteentjes
2 eetlepels parmezaanse kaas (gemalen)
2 eetlepels wit broodkruim
2 eetlepels framboosazijn
1 eetlepel tomatenpuree
50 gram boter
peper
zout

Voor de saus

10 centiliters madeira (droge)
20 centiliters kalfsfond
20 centiliters passata
50 gram room

Bereidingswijze

Kruid het gehakt, bak het aan en hou even apart. Snij de sjalotjes en look in brunoise en stoof aan. Doe hetzelfde met de wortel en selder en voeg ze toe aan de sjalotjes en look in de pan. Laat de groentjes vijf minuutjes stoven en voeg een lepeltje tomatenpuree toe. Belangrijk is dat de tomatenpuree ook even meestooft voor ontzuring. Schep deze groentemengeling onder het gehakt.

Schil de aardappelen en snij ze in stukken. Kook ze gaar, giet af en laat ze goed drogen in een pan op het vuur. Plet de aardappelen en breng ze op smaak met peper, zout en boter.

Voor de saus neem je de kalfsfond, de passata, de Madeira en kook je die voor de helft in. Voeg daarna de room toe en kook de saus terug eventjes in. Werk af met de azijn en de boter.

Olie een dresseerring goed in en plaats hem op een ovenschaal. Vul de ring eerst voor de helft met de gehaktmengeling en voeg daarbovenop de aardappelpuree toe. Strijk goed af. Werk af met wat kaas en broodkruim.

Leg een klein klontje boter bovenop je gerecht en zet 20 min in een op 180°C voorverwarmde oven. Laat gratineren.

Tip:

Wacht tot je puree vanboven mooi goudbruin is en serveer dan meteen. Zo smaakt je parmentier echt perfect.

Keukenbenodigdheden

Oven

