



Hoofdgerechten

Hete bliksem (gehakt parmentier met appelmoes)

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram aardappel (bloemige)
8 appels (zure, bijv. COx)
1 eetlepel suiker
1/2 theelepel kaneel
50 milliliters melk
20 gram boter (voor de puree)
500 gram rundergehakt
1 eetlepel currypoeder
3 eetlepels paneermeel
2 eetlepels peterselie (gehakt)
2 uien (gesnipperd)
nootmuskaat
olijfolie
boter
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp tot puree. Roer er het ei, 20 g boter en de melk onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Verhit wat boter in een koekenpan en fruit de uien glazig. Schep de gebakken uien door de aardappelpuree. Verhit opnieuw wat boter in een pan en bak het gehakt rul. Voeg het currypoeder, peper en zout toe en schep om.

Schil de appels, snij in blokjes en kook ze in een bodempje water zacht. Breng op smaak met de suiker en het kaneelpoeder.

Schep het gehakt in een ovenschaal, schep daarop de appelmoes en eindig met een laag puree. Bestrooi met het paneermeel. Bak 20 minuten in de oven goudbruin. Bestrooi met de gehakte peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

