



Hoofdgerechten

Italiaanse Parmentier met bolognaisesaus en mortadella

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram rundergehakt
3 wortelen (in blokjes)
1 paprika (rood, in blokjes)
1 ui (gesnipperd)
8 kerstomaatjes (gehalveerd)
400 gram tomaten (gehakt, uit blik)
20 gram basilicumblaadjes (verse, voor de saus)
10 gram basilicumblaadjes (verse, voor de afwerking)
1 eetlepel paprikapoeder
1 plak mortadella
1 kilogram aardappel
20 gram boter (voor de puree)
50 milliliters melk (voor de puree)
2 lookteentjes
nootmuskat
mozzarella
1 ei
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwarm een scheut olijfolie in een diepe pan en bak de ui met de look glazig. Voeg alle groenten toe en bak ze beetgaar. Schep er de gehakte tomaten onder en laat tien minuten pruttelen.

Bak het gehakt in wat olijfolie rul. Breng op smaak met het paprikapoeder, peper en zout. Schep het gehakt samen met 2/3 van de basilicumblaadjes onder de groenten en laat tien minuten verder pruttelen. Voeg een scheutje water toe als de saus te droog wordt.

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp tot puree. Roer er het ei, de boter en de melk onder en kruid met nootmuskat, peper en zout.

Schep de bolognaisesaus in een ovenschaal, leg er de plakken mortadella op en eindig met een laag puree. Werk af met plakjes mozzarella. Zet de schaal 15 minuten in de oven. Werk af met de resterende blaadjes basilicum.

Keukenbenodigdheden

Oven

