



Hoofdgerechten

Gehakt parmentier met spitskool en knolselderpuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram kippengehakt
400 gram tomaten (gehakt, uit blik)
500 gram aardappelen
1 knolselder (in blokjes)
2 sjalotten (gesnipperd)
1 spitskool
4 eetlepels parmezaanse kaas
50 milliliters melk
20 gram boter
1 ei
2 eetlepels peterselie (gehakt)
2 lookteentjes (geperst)
1 eetlepel tijmblaadjes
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de sjalotten met de look glazig in olijfolie, voeg het gehakt toe en bak rul. Kruid met peper en zout. Voeg de tomaten, de peterselie en de tijm toe en laat een tiental minuten sudderen.

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water. Bak de knolselderblokjes al omscheppend in olijfolie gaar. Voeg ze bij de gekookte aardappelen en maak er puree van. Roer er het ei, de boter en de melk onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Snij de spitskool in fijne reepjes en blancheer ze even in licht gezouten water. Giet af en laat uitlekken.

Schep het gehaktmengsel in een ovenschaal, leg daarop de spitskool. Eindig met een laag knolselderpuree. Bestrooi met de parmezaan en zet 10 minuten onder de grill.

Tip:

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

Keukenbenodigdheden

Oven

