



Hapjes

Parmentière in glaasjes

Voor 5 personen.

Ingrediënten

3 gehaktballen (gebakken)
2 aardappelen (geschild,gekookt)
handvol basilicumblaadjes
1 eetlepel pijnboompitten
1 deciliter room
parmezaanse kaas
5 kerstomaatjes
peper
zout

Bereidingswijze

Prak de gehaktballen fijn met een vork en meng er de room onder. Verdeel dit mengsel over vuurvaste glaasjes. Snij de kersomaatjes in fijne plakjes en schik dit op het vlees. Plet de aardappelen met een vork, meng er de resterende room onder en breng die puree op smaak met peper en zout.

Verdeel de puree over de glaasjes. Rasp hier flink wat Parmezaan op en plaats de verrines enkele minuten in een voorverwarmde oven van 160°. Voor het opdienen bestrooien met enkele pijnboompitten en fijngesneden basilicum.

Keukenbenodigdheden

Oven

