



Hachis parmentier

Franse klassieker met gekruid rundergehakt onder een luchtige laag aardappelpuree, gegratineerd met kaas. Rustiek en smaakvol.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	30'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen
- 500 g rundergehakt
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 wortel
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 100 ml runderbouillon
- 1 takje tijm
- 50 g boter

100 ml melk
100 g geraspte kaas
Olijfolie
Zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en kook ze 20 minuten gaar in gezouten water. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snipper de ui, look en wortel fijn. Fruit ze 5 minuten in wat olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak het rul.
3. Roer de tomatenpuree erdoor, giet de bouillon erbij, voeg de tijm toe en laat 10 minuten pruttelen. Kruid met zout en peper.
4. Stamp de aardappelen tot puree met de boter en de melk. Kruid met zout en peper.
5. Schep het gehakt in een ovenschotel, verdeel de puree erover en trek strepen met een vork. Bestrooi met kaas en bak 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin is.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)