



Hachis parmentier

Franse klassieker met gekruid rundergehakt onder een luchtige laag aardappelpuree, gegratineerd met geraspte kaas. Rustiek, smaakvol en perfect voor een doordeweekse familiemaaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

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

50 g boter
100 ml volle melk
100 g geraspte kaas (bv. gruyère of emmentaler)
2 eetlepels olijfolie
Zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in grote stukken. Kook ze 20 minuten gaar in ruim gezouten water. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.
- 2.** Snipper de ui fijn, pers of hak de knoflook fijn en rasp de wortel grof. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en fruit de ui, knoflook en wortel 5 minuten tot ze zacht zijn.
- 3.** Voeg het rundergehakt toe en bak het al roerend rul. Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken. Giet de runderbouillon erbij, voeg het takje tijm toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder het tijmtakje en kruid met zout en peper.
- 4.** Giet de gare aardappelen af en laat ze even uitdampen. Stamp ze tot een gladde puree met de boter en de warme melk. Kruid royaal met zout en peper.
- 5.** Schep het gehaktmengsel in een ingevette ovenschotel en verdeel het gelijkmatig. Lepel de aardappelpuree erover en strijk glad. Trek met een vork strepen over de bovenkant voor een krokant effect. Bestrooi gelijkmatig met de geraspte kaas.
- 6.** Schuif de schotel in de voorverwarmde oven en gratineer 25 tot 30 minuten, tot de bovenkant goudbruin en krokant is. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Zorg dat de melk lauwwarm is voor je ze door de aardappelen stamp. Zo krijg je een luchtigere puree die niet snel afkoelt tijdens het verwerken.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met vinaigrette of gestoofde haricots verts.

Dranktip

Een lichte rode Bordeaux of een Côtes du Rhône past uitstekend bij de rijke smaken van dit gerecht.