

# HACHIS PARMENTIER



30 tot 40 minuten



45 minuten

## Ingredienten (voor 6 personen)

- 1 kg rundergehakt
- 2 gele uien in blokjes gesneden
- 2 wortels
- 1 takje selderij
- 4 soeplepels plantaardige olie
- 2 soeplepels tomatenconcentraat
- 2 fijngehakte teentjes knoflook
- 800 ml runderbouillon (water + bouillonblokje)
- 2 takjes tijm en 2 laurierblaadjes
- Peper en zout
- 1,5 kg aardappelen (speciaal voor puree)
- 16 cl melk
- 100 gr ongezouten boter
- 1 snuifje gemalen muskaat

## Materiaal voor de bereiding

Een grote Ingenio kookpan  
Een Ingenio sauteerpan  
Een Ingenio vergietdeksel  
Een glazen Ingenio deksel (zelfde diameter als de grote kookpan)  
Een hermetisch deksel (zelfde diameter als de sauteerpan) om de Hachis Parmentier vers te houden als er overschiet

Opdienen met een groene salade (voor de saus: sjalot, sjalot azijn, olijfolie, peper en zout)

Vervang de gewone aardappelen door zoete aardappelen.

Voeg maïs toe aan de puree.

Voeg geraspte kaas toe aan de puree

Bestrooi de puree van het gehakt met paprika voor het garen in de oven.



De oven voorverwarmen op 180°C.



Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Leg ze in de kookpan en bedek ze met water. Zet het vuur aan en dek af met het glazen Ingenio deksel. In de sauteerpan fruit u de uien, de wortelen en de selder. Voeg het gehakt toe en kruid met peper en zout.



Sauteer, en voeg nadien de tomatenpuree en de versneden knoflook toe gedurende 2 à 3 minuten. Voeg de bouillon, de tijm en de laurierblaadjes toe en laat alles op een zacht vuur garen gedurende 25 tot 30 minuten.



Voeg de boter, de melk en de muskaat toe in de kookpan. Wanneer het vlees goed gaar is, strijkt u de puree uit over het vlees en voegt u hier en daar kleine stukjes boter toe.



Gebruik het afneembaar handvat om de sauteerpan in de oven te zetten. Laat 15 minuten garen op 180 °C .



Neem de sauteerpan uit de oven met het handvat en dien onmiddellijk op.