

PREISTAMMETJES PARMENTIER

SEPT 2023

Dit is een variatie op de klassieke hachis Parmentier

Benodigdheden : voor **4** personen

	500	gr	Gehakt
	600	gr	Aardappelen
	3 – 4	st	Preiwitten
	1	st	Sjalot
	1,5	dl	Melk
			Boter, nootmuskaat, peper en zout
Voor de kaassaus	5	dl	Melk
	3	el	Bloem
	1	el	Boter
	150	gr	Geraspte kaas naar keuze (Gruyère, Emmentaler)

Bereidingstijd: 33 minuten + 30 minuten in de oven

Werkwijze :

Schil 600 gr aardappelen (type bintje) was en kook ze gaar in licht gezouten water.

Giet af, pureer ze en meng met een klont boter en 1,5 dl melk.

Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Verwijder de bladeren van 3-4 preistengels.

Snij elke prei in 3 gelijke stukken van ong 6-8 cm lengte.

Blancheer ze 5 minuten in licht gezouten water. Laat uitlekken.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Pel 1 sjalot, snipper hem fijn en fruit aan in wat boter.

Voeg er nu 500 gr gemengd gehakt bij en bak het rul.

Kruid met flink wat peper en een beetje zout.

Verdeel de puree op de bodem van een ovenschaal.

Zet de preistammetjes recht in de puree en verdeel het gehakt rond de stammetjes.

Maak nu de kaassaus:

Smelt een flinke lepel boter en doe er 3 el bloem bij meng met een garde. Laat even sudderen.

Giet er nu 5 dl melk bij en blijf goed roeren met een garde tot je een mooie gladde saus hebt.

Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Neem van het vuur en meng er nu 100 gram geraspte kaas door.

Verdeel deze gladde smeuge saus over de prei en het gehakt.

Strooi er nog 50 gram geraspte kaa over en zet de schotel voor 25-30 minuten in de warme oven.

Smakelijk eten.

=====