

Hash-parmentier

Ingrediënten:

10 kruimige aardappels
zout
boter
2 uien
1 teentje knoflook
500 g gemengd gehakt
halve theelepel tijm (vers of gedroogd)
zout
peper uit de molen
400 g verse tomaten stukjes (of uit blik)
2 eieren
nootmuskaat
2 dl melk
broodkruimels

Schil de aardappelen en kook ze gaar in een ruime pot water met wat zout.

Zet een stoofschotel op het vuur en smelt er een klont boter in.

Snipper de uien grof en plet de look tot pulp. Braad ze samen aan in de hete boter. De uien mogen lichtbruin kleuren. Voeg het gehakt toe aan de pot, samen met een scheutje olijfolie of wat extra boter. Roer het gehakt rul.

Breng het gehakt extra op smaak met wat verse of gedroogde tijm, een snuifje zout en peper uit de molen. Voeg de tomaten (of het blik tomatenstukjes) toe en meng de stukjes goed door het gebakken vlees. Laat de pot nog even stoven op een zacht vuurtje.

Giet de aardappelen af en stamp ze tot puree. Het mag best een puree zijn waar nog kleine stukjes aardappel in zitten. Meng de puree met de eitjes, wat boter en melk. Kruid de aardappelen met vers geraspte nootmuskaat, wat peper uit de molen en een snuifje zout. Vul een grote vuurvaste ovenschotel met een laag gehakt. Schep daarboven een laag puree en strooi broodkruimels over de schotel.

Tip. Je kan de gehaktschotel ook gratineren met gemalen kaas.

