




Jachtschotel met gehakt

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kg aardappels
- 500 g gehakt
- 3 stengels bleekselderij
- 4 wortels
- 1 ui
- melk
- boter
- nootmuskaat
- peper en zout

 Bereiden in: grote pan / in de oven

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 20 min.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Jachtschotel met gehakt

Bereiding

- 1 Begin met heet voorverwarmen van de oven op 180°C. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en pureer met een klontje boter en een flinke scheut melk. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 2 Maak selder, wortel en ui schoon en snij alles in stukjes. Fruit aan in wat boter, kruid met peper en zout.
- 3 Doe het gehakt in porties bij de groenten en bak het bruin in wat boter. Kruid met peper en zout
- 4 Schep alles in een beboterde ovenschaal en verdeel er de puree over. Leg nog enkele klontjes boter op de aardappelpuree en en voor de leuk een beetje paneermeel. Zet nu 25 minuten in de oven.

Let op: niet te snel willen beginnen met smullen want voor u het weet is de tong verbrand.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten