

GEHAKTSCHOTEL MET AARDAPPELPUREE



Vorbereiding : 40 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1.5 kg Aardappels (Kruimlig) - 1 Knoflookteentjes - 2 Takjes bladpeterselie - 70 g Boter - Olie - Zout, peper - 550 g Biefstuk - 2 Ui - 1 Eieren - 50 g gruyère - Melk

1. Rasp de gruyère in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm.
2. Schil en was de aardappels. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de eerste helft van de aardappels in plakjes. Leeg de kom. Snijd de rest van de aardappels in plakjes. Kook de aardappelschijfjes 30 à 40 minuten in kokend water of 20 minuten in de stoomkoker.
3. Giet de aardappels af. Doe de helft van aardappels in de kom met het metalen mes. Voeg een beetje melk toe. Druk 4 à 5 keer op PULSE. Voeg afhankelijk van de gewenste dikte nog een beetje melk toe. Ga op dezelfde manier te werk met de andere helft van de aardappels.
4. Doe de puree in een kom.
5. Voeg $\frac{3}{4}$ van de boter toe en bestrooi met zout en peper. Als de boter gesmolten is, roert u het geheel nogmaals goed door.
6. Verwarm de oven voor op 210 °C.
7. Pel de uien en snijd ze in vieren. Pel de knoflook. Hak de knoflook samen met de ui en de peterselie fijn in de grote kom met het metalen mes.

8. Snijd de biefstuk in grove stukken. Voeg deze aan de inhoud van de kom toe. Druk 3 keer op PULSE. Laat de machine daarna 1 minuut draaien.

9. Verwarm de rest van de boter met wat olie in een koekenpan. Bak het gehaktmengsel 1 minuut onder voortdurend roeren op middelhoog vuur. Neem de pan van het vuur en voeg de eieren toe. Breng op smaak met zout en peper en roer nog eens goed door.

10. Doe het vleesmengsel in een ovenschaal en bedek dit met de puree. Strijk het oppervlak glad.

11. Bestrooi met de geraspte gruyère en leg hier en daar een klontje boter. Zet de schotel 20 minuten in de oven.

12. Serveer goed warm.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■