

JACHTSCHOTEL



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 05 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 3 uien - 600 gram rundvlees, bijv. biefstuk - 1 ½ eetlepel olijfolie - 1 eetlepel worcestersaus - 3 takjes peterselie - 1 kg kruimige aardappelen - 100 ml melk - 50 gram boter - nootmuskaat - zout en versgemalen peper - 3 eetlepels paneermeel

1. Pel de uien en snijd ze in vieren. Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine en doe hierin de uien en het in grote stukken gesneden vlees. Druk enkele malen op de Pulse-toets totdat het mengsel de gewenste structuur heeft (de structuur van gehakt).

2. Doe het mengsel in de rvs-kom en voeg de olijfolie, de worcestersaus, de fijngesneden peterselie, ¾ theelepel zout en versgemalen peper toe. Stel het EXPERTprogramma in op 15 minuten/snelheid 1A/120 °C. Schep tussentijds een keer om. Doe het mengsel in een ingevette ovenschaal. Verwarm de oven voor op 220 °C.

3. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 à 3 cm. Vul de rvs-kom met 500 ml water en zet de stoommand erin. Doe de aardappelblokjes in de stoommand en stel het programma STOMEN in op 30 minuten. Giet het stoomwater uit de kom en zet de eiwitklopper erin. Doe de aardappelblokjes in de kom met de melk, de boter, de nootmuskaat, ¾ theelepel zout en versgemalen peper. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3 (zonder verwarmen).

4. Verdeel de aardappelpuree over het vlees en bestrooi de puree met het paneermeel. Zet de schaal 20 minuten in de oven.

Tip van de chef :

Wilt u een knapperiger korstje op de aardappelpuree, verdeel dan 20 gram boter in hele kleine klontjes verdeeld over de puree voordat de schotel de oven in gaat.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016