



Kookweb.be

Gehakt op de wijze van Nice.

Benodigdheden:

- 1 ei
- Melk
- Zout en peper
- 1 kl. gedroogd basilicum
- chapelure
- 1 gehakte ui
- 1 geplet knoflookteentje
- 500 gram gehakt
- Enkele aardappelen
- 2 grote uien
- margarine
- 1/4 kl. gedr. dragon
- 1/4 gedr. basilicum
- 2 eetl. gehakte peterselie
- Enkele tomaten
- Gemalen kaas

Bereiding:

Meng het gehakt met ei(dooier), wat melk, chapelure, zout peper en wat basilicum en een beetje fijn gehakte ui en de knoflook. Knead alles tot een homogeen geheel. Strijk het gehakt mooi uit in een platte taartvorm. Kook de aardappelen bijna gaar en schik ze in plakjes op het gehakt. Snij de uien in ringen. Laat even aanfruiten en schik op de aardappelen. Bestrooi met wat peper, kruidnoot, de dragon, basilicum en peterselie. Leg de plakjes tomaat er boven op en bestrijk met wat gesmolten boter. Kruid naar smaak. Bestrooi met gemalen kaas en wat boterklontjes. Laat 30 min. in de oven gaar worden en gratineren. Bestrooi met peterselie en serveer dadelijk.

Recept rubriek: Vleesgerechten