Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiden in: Ovenschaal
Voorbereiding: 30 min.
Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor de hartige vulling
- 500 gram rundergehakt
- 1 grote ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook
- 250 gram champignons
- 2 worteltjes, in kleine blokjes
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 100 ml rode wijn
- 150 ml runderbouillon
- 1 theelepel tijm
- 1 eetlepel bloem
- 75 gram cranberry's (vers of diepvries)
- 1 eetlepel cranberrycompote
- Peper en zout
- Roomboter of olijfolie
- Voor de romige aardappelpuree
- 1 kg kruimige aardappelen
- 60 gram roomboter

Voedingswaarde

- Energie ± 790 kcal
- Eiwitten ± 39 g
- Koolhydraten ± 65 g
- Waarvan suikers ± 9 g
- Vetten ± 39 g
- Waarvan verzadigd vet ± 19 g
- Vezels ± 7 g
- Zout ± 1,8 g

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiding

1. Bereid de gehaktvulling - Bak het gehakt rul in wat boter. Voeg ui, knoflook, champignons en worteltjes toe en bak enkele minuten mee.
2. Voeg de kerstsmaken toe - Roer de tomatenpuree en bloem erdoor. Blus af met rode wijn en voeg bouillon en tijm toe. Laat 10-15 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de cranberry's en cranberrycompote toe. Breng op smaak met peper en zout.
3. Maak de puree - Kook de aardappelen gaar en stamp ze fijn met roomboter en warme room. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
4. Bouw de ovenschotel op - Verdeel het gehaktmengsel over een ovenschaal. Schep de aardappelpuree erover. Voor een extra feestelijk effect kun je de puree met een spuitzak in mooie toefjes aanbrengen.

5. Zo maak er een kerstplaatje van - Bestrooi met oude kaas en Parmezaan. Bak 25-30 minuten op 200°C (180°C hetelucht), tot de bovenkant mooi goudbruin is.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten