



Jacket potatoes met rundsvlees & puree

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 frietaardappelen (groot)
arachideolie
zout
boter
1 deciliter room
peper en zout
100 gram geraspte kaas
2 uien (fijngesneden)
500 gram rundergehakt
3 takjes verse tijm
3 takjes rozemarijn
2 wortels (fijngesneden)
1/4 knolselder (klein, fijngesneden)
1 scheut worcestershiresaus
1 eetlepel tomatenpuree
1 deciliter kalfsfond
1 handvol bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Leg de frietaardappelen op een bakplaat en prik met een vork enkele keren in elke aardappel. Bestrijk de aardappelen met een beetje arachideolie en bestrooi met zout. Zet 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Haal uit de oven en snij elke aardappel in de lengte doormidden. Schraap de aardappelen leeg en meng het kruim met een klontje boter, de room, peper, zout en de geraspte kaas. Prak tot puree. Zet apart.
- 3.** Bak in een braadpan de uien glazig in boter. Voeg het rundergehakt toe en bak tot het mooi kruimelig en bruin is.



- 4.** Voeg de tijm en rozemarijn toe.
- 5.** Voeg de wortels en knolselder toe en laat deze 10 minuten garen. Breng op smaak met worcestershire- saus, peper en zout.
- 6.** Voeg de tomatenpuree toe en roer goed.
- 7.** Voeg de kalfsfond toe en laat deze bijna volledig weggoken.
- 8.** Vul de uitgeholde aardappelen met het gehaktmengsel. Verdeel hierover de puree en strijk deze mooi glad uit. Maak met een vork eventueel een strepenpatroon. Zet nog 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Werk af met bieslook.