



Recept van Felix Wilbrink, culinair journalist Telegraaf

Ingrediënten

- 1 pond rundergehakt
(hiervoor kunnen ook restjes kleingesneden rund- en/of varkensvlees gebruikt worden)
- 1 ons ontbijtspek
- 2 grote uien
- 4 eetlepels zilveruitjes
- 4 eetlepels fijngesneden augurk
- Een bouillonblokje
- Beetje bloem
- ½ theelepel kardemom
- ½ theelepel Chinees vijfkruidenpoeder
- ½ theelepel korianderzaadpoeder
- Peper en zout
- 1½ kilo aardappels
- Pakje boter
- Scheutje melk

Bereiding

Fruit de uien en zilveruitjes met het spek en bak hierin het gehakt

Doe het bouillonblokje en de kruiden erbij en strooi wat bloem over het gehakt en roer het erdoor, laat het geheel even sudderen.

Doe er wat water bij en zie er ontstaat een mooie saus in de pan!

Voor de puree: stoom de aardappels gaar (let op: stomen gaat sneller dan koken) en werk met een stamper de helft van een pakje boter door de aardappelkrui. Nu op dikte maken met wat melk en er een beetje zout en peper bij doen.

Gehakt en puree laagje om laagje in een ovenschaal doen en giet wat gesmolten boter over de bovenste aardappellaag.

Zet de jachtschotel 20 minuten in de oven op 180°.

Smakelijk eten!