

Hachis Parmentier met Greenway gehakt

De hachis kan - na voorbereiding - bij de klant thuis worden afgebakken.

Perfect voor take-away.



Ingrediënten

- plantaardige boter
- witte ui, in blokjes
- wortel, in blokjes
- groentebouillon
- aardappelen
- peper en zout
- rozemarijn
- olijfolie
- GREENWAY gehakt rauw
- nootmuskaat
- paprikapoeder
- knoflookgranulaat
- Paneermeel of Panko

Methode

1. Verhit de boter en stoof de ui.
2. Voeg de wortelen toe en stoof aan.
3. Voeg bouillon toe en gaar verder.
4. Stoom de aardappelen gaar.
5. Pureer de wortelen met de aardappelen en kruid af.
6. Vet een ovenschaal in met olie.
7. Meng het gehakt met de kruiden en leg onderin.
8. Schep de wortelpuree er bovenop en bestrooi met Paneermeel/Panko
9. Bak af in de oven.

**Dit recept is van
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be