

== Rundsgehakt met witloof, roodloof == en puree

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

600g gehakt	peper en zout
1kg witloof	1 pot kalfsbouillon
500g roodloof	1 pot kippenbouillon
4 stronkjes mini witloof	1kg aardappelen
1 bussel kervel, bieslook en peterselie	nootmuskaat en paneermeel
boter	eieren

== Zo maak je het ==

1. Vul een kom met kalfsgehakt en kruid met peper en zout.
2. Voeg 1 ei toe aan het gehakt en kneed de ingrediënten samen tot 1 grote balvorm in de kom.
3. Zet een pan op een laag vuur en vul rijkelijk met boter. Leg het kalfsgehakt in zijn geheel in de pan en kruid de buitenkant opnieuw met peper en zout.
4. Kuis de witloof terwijl het gehakt bakt. Verwijder het kontje, snijd hem doormidden en (indien nodig) kan je ook de nerf van de groente verwijderen. Leg de witloof daarna bij het gehakt in de pan.
5. Draai het gehakt om wanneer de onderkant mooi aangekleurd is en leg eventueel nog wat extra witloof mee in de pan alvorens ook een pot kalfsfond en een klontje boter toe te voegen.
6. Zet het deksel op de pan. Het vlees moet ongeveer 45 minuten garen. Schil ondertussen de aardappelen en snijd ze in dikke schijven (gelijke stukken).
7. Vul een pot met gezouten water. Voeg de aardappelen aan de pot toe en laat ze koken.
8. Haal het deksel van de pan met gehakt en laat een deel van het vocht inkoken om zoveel mogelijk smaak te behouden. Draai het vlees ook nog eens een keer om.
9. Snijd de bieslook, peterselie, roodloof en witloof (kontje afsnijden en uitbladeren). Giet vervolgens je aardappelen af en kook ze kort droog. Plet ze daarna tot puree en meng met boter, peper, zout en een ei.
10. Voeg de peterselie en bieslook toe aan de puree en meng verder.
11. Haal het vlees uit de pan. Zeef een deel van de jus in een kleine kookpot en voeg een klontje boter toe om tot je saus te bekomen.
12. Snijd het kalfsgehakt in dikke plakken en dresseer je bord.

Tip

Bekijk de opname van TVL koken zelf een keertje.