

# Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo

## La Ricetta del Giorno



### Hachis Parmentier

#### Ingrediënten 4 personen

1 kg kruimige aardappelen, 50 ml room, 120 gram hoeveboter, 400 gram rundergehakt, 100 gram geraspte Gruyère, 1 ui, 1 ei, handje fijngehakte peterselie en P&Z

#### Bereiding

Maak een puree van de aardappelen met de room, P&Z en 100 gram van de boter. Zet in de resterende boter de fijngesneden ui aan en laat 5 minuten smelten. Meng het rauwe gehakt met 1 ei, de gefruite ui, P&Z en de peterselie.

Beboter een ovenschaal en spreid de helft van de aardappelpuree uit. Leg hierop het gehaktmengsel en de helft van de kaas. Bedek het gehaktmengsel met de andere helft puree uit en eindig met de rest van de Gruyère.

Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden.  
Serveer met een groene salade met vinaigrette.

Dit Franse gerecht hoort thuis in het rijtje stamppot. Het is eenvoudig, voedzaam en heerlijk. Veggies voegen bijvoorbeeld nog prei toe.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014