

Tripel-ovenshotel (voor 4 tot 5 personen)

50 g boter of margarine, 600 g rundergehakt, 2 uien, 2 teentjes knoflook, 1 winterwortel, 1 blikje tomatenpuree, 2 eetlepels bloem, 1 theelepeltje tijm, 2 blaadjes laurier, mespuntje nootmuskaat, 1 flesje tripel, scheutje worcestersaus, ½ liter bouillon (blokje) 1 blikje doperwten, peper en zout.

1 kg aardappels, 2 eierdooiers, klontje boter en een scheutje melk.

Maak de uien, knoflook en winterwortel schoon. Snipper de ui en de knoflook en snijd de wortel brunoise (in blokjes). Verhit de boter of margarine in een wokpan en rul de gehakt in een paar minuten fijn en bruin. Voeg de gesneden groenten toe en bak die een paar minuten mee.

Zet het vuur wat lager en voeg de tomatenpuree toe. Roer die goed door het gehaktmengsel en laat ze 2 minuten ontzuren. Strooi er dan de bloem overheen en roer weer goed door. Laat ook deze even meegaren.

Zet het vuur weer wat hoger en voeg de tripel toe. Roer goed om en doe de kruiden erbij en dan de bouillon en de worcestersaus. Breng het geheel aan de kook en laat de saus in zo'n 30 tot 40 minuten pruttelen en indikken. Voeg dan de doperwtjes toe.

Schil de aardappels, snijd ze in even grote stukken, was ze af en kook ze in ca. 15 min. gaar. Giet ze af en pureer ze met de eierdooiers, boter en een scheutje (verwarmde) melk.

Warm de oven voor op 200 °C en vet een ovenschaal in. Verdeel het gehaktmengsel over de schaal en schep de puree erop.

Zet de ovenshotel 30 minuten in de oven en bak hem goudbruin.