



# Hachis parmentier met prei



35 minuten



10 personen



## Ingrediënten

- 1,5 kg Kalkoenballetjes
- 1,5 kg aardappelen
- 1,2 kg prei
- 0,1 kg boter
- +/- 0.3 l melk
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 0,3 kg prei
- 0,05 kg bloem

## Bereiding

Beboter de schaal en leg de Kalkoenballetjes er in.

Kook de geschilde aardappelen en steek door.

Smeer de prei en meng met de aardappelen. Voeg er nog een beetje melk aan toe, werk af met een klontje boter en kruid af. Smeer de preipuree op de balletjes. Bak deze af in de oven op 180°C +/- 20 minuten. Snij de rest van de prei in julienne en was deze en laat goed drogen.

Bestrooi met wat bloem en klop goed af, frituur deze op 180°C tot deze goudbruin zijn.

Werk de schotel af met de gefrituurde prei.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)