

De Lekkernij

Koken • Eten • Drinken • Genieten!



AMANDELGEHAKT IN EEN FLENSJE OVERGOTEN MET EEN KAASSAUS

INGREDIËNTEN

Gehaktvulling:

- 100 gr amandelschaafsel
- wat boter
- 1 flinke ui
- 25 gr boter of margarine
- 400 gr rundergehakt
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 1 theelepel gemberpoeder
- 4 eetlepels room
- 1 ei

Flensjes:

- 75 gr bloem
- 2,5 dl melk
- wat zout
- 3 eetlepels kleingesneden groene kruiden
- 30 gr boter

Saus:

- 50 gr boter
- 50 gr bloem
- 0,5 l melk
- 100 gr (Hollandse) gruyère

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden

Rooster de amandelen in een met boter ingevette koekenpan bruin, onder voortdurend omschudden. Snipper een flinke ui en fruit die lichtbruin in de boter of margarine. Voeg de rundergehakt toe en laat dat onder voortdurend bewerken met een vork rul bakken. Kruid het mengsel met peper, zout, nootmuskaat en gemberpoeder. Neem het mengsel van het vuur, roer de amandelen erdoor en laat het dan enigszins afkoelen. Roer er dan de room en het losgeklopte ei door.

Maak een glad flensjesbeslag van de bloem, de melk, een snufje zout en de groene kruiden. Bak er in de boter acht dunne flensjes van. Verdeel het gehaktmengsel over de flensjes en rol deze daarna op. Leg ze in een beboterde vuurvaste schotel. Bereid een witte saus van de boter, met daar doorheen geroerd de bloem. Schenk de melk erbij en breng het geheel, al roerend met een garde, aan de kook. Voeg de (Hollandse) gruyère toe en schenk deze saus over de flensjes.

Zet de schotel 20 minuten in het midden van een hete oven (200°C).