



Veggie parmentier



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui
2 wortels (geschild)
1/3 knolselder (geschild)
1 teentje knoflook
1 scheutje olijfolie
2 kopjes linzen (groen, gedroogd)
2 kopjes groentenbouillon
salie (enkele blaadjes, fijngesneden)
1 takje tijm
1 kilogram aardappel
1 scheutje melk
3 klontjes boter
peper en zout
nootmuskaat
4 eetlepels panko (of broodkruim)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de ui, wortels, knolselder en knoflook in kleine stukjes. Fruit glazig in olijfolie.
- 2.** Voeg de linzen toe en overgiet met de groentebouillon. Breng op smaak met salie, tijm, peper en zout. Laat onder deksel ± 25 minuten zachtjes garen.
- 3.** Haal het deksel van de pan en laat het overtollige vocht verdampen. Verwijder het takje tijm.
- 4.** Kook intussen de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp ze fijn met de melk en de boter. Breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat.



- 5.** Schep de linzen in vier ovenschaaltjes. Verdeel hierover de puree. Bestrooi met het broodkruim en leg er nog enkele klontjes boter bovenop.
- 6.** Zet $\pm$ 10 minuten onder de hete grill in de oven, totdat je een mooi, goudbruin korstje hebt.