**Blinde vinken van grison met rundergehakt**

grison

zuiver rundergehakt

marjolein

tijm
olijfolie

peper en zout

zoete aardappel

witloof

uien

boter

kastanjechampignons

gedroogde peterselie

lookpoeder

Meng het rundergehakt met peper, zout, tijm en marjolein. Portioneer en maak er kleine worstjes van. Spreid op het werkblad de sneetjes grisonvlees uit en rol er een gehaktworstje in.

Besprenkel met een spuitbus olijfolie en leg de blinde vinkjes in een ovenschotel. Zet de schotel 20 à 30 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Je kan ze ook gewoon in een braadpan bakken.

Hier worden de blinde grisonvinkjes gepresenteerd met frietjes van zoete aardappel, gegaard in de drogeluchtoven, zonder toevoeging van vetstof, losse witloofblaadjes met uien in halve maantjes gesneden en gestoofd in een beetje boter.

Tot slot kastanjechampignons, gesneden en op hoog vuur gebakken zodat ze zonder vocht op het bord kunnen. Wel kruiden met gedroogde peterselie, lookpoeder, peper en een snuifje zout.