**Lamsgehaktschotel Parmentier**

lamsgehakt

ui

knoflook

wortelen

nootmuskaat

tijm

rozemarijn

peper & zout

tomatenblokjes uit blik

zoete aardappelen

boter

ei

room

paneermeel

parmezaan

**Wortelstoemp:** draai gestoomde zoete aardappeltjes met gestoomde worteltjes door de passé-vite en maak wortelstoemp met boter, room en een ei. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bak het lamsgehakt rul. Stoof fijngesneden uien en knoflook en meng het gehakt. Voeg tomatenblokjes, tijm, rozemarijn, peper en zout toe. Laat een tiental minuutjes sudderen tot de smaken vermengd zijn.

Vet een ovenschotel in. Leg op de bodem een laag voorbereid gehakt, daarop een laag wortelstoemp en bedek met paneermeel en geraspte Parmezaan.

Zet 35 minuten in een oven op 185°C.