

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg kruimige aardappelen
- 700 gram prei
- 200 gram rundergehakt
- klontje boter om in te bakken
- scheutje melk
- eetlepel kerrie poeder

Bereiding.

Boen de aardappelen schoon en kook ze gaar in de schil. Snijd de prei in ringen en was deze goed schoon, zodat alle zand is verdwenen. Bak het gehakt in het klontje boter. Giet de aardappelen en de groente af. Doe de prei en het gehakt in de pan met de aardappelen en stamp alles fijn. Doe er een scheut melk doorheen en de eetlepel kerrie poeder en maak op smaak met zout.

Eet smakelijk.