

Ingrediënten en recept

1^{ste} laag :

Geraspte worteltjes
En prei



2de laag :

500 g kippengehakt
¼ kl gedroogde gemalen tijm
2 el champignonsoep
2 el melk
1 ei
1 ui en
1 teentje look versnipperd
Gemalen korstjes speltbrood of chapelure



3^{de} laag :

500 g champignons



4^{de} laag :

rest soep aangelengd met melk, ik gebruik evenveel van elk.
½ blokje vleesbouillon
2 el versnipperde peterselie

Voorverwarmde oven

200°C

Afgedekt : 30 minuten

Daarna onafgedekt nog eens 20 minuten

Ondertussen puree en klaarmaken



Bron 26/02/2015

Martine Lycke en



Gewijzigde recept van Easy Salisbury Steak (423)

<http://www.bakeatmidnite.com/2013/11/easy-salisbury-steak.html>

Fotos

26/02/2015

28/05/2017

18/06/2016

