



De Filosoof van Céline

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1 kg bloemaardappelen of pureeaardappelen • 20 cl volle Fairebel-melk
 • 1 el verse room • 50 g boter Fairebel • 1 ei • 500 g gehakt (rund, kalf, varken of
 mengeling) • 1 versnipperde sjalot • 1 klontje boter • 250 g geraspte gruyèrekaas
 • zout • peper • muskaatnoot

Céline Watteyne is 27 jaar oud en projectverantwoordelijke in een Brussels communicatiebureau. Het is geen toeval dat de melk van Fairebel haar belangrijkste klant is. Sinds jaar en dag stemt ze haar persoonlijke waarden, werk en consumptie-gewoontes op elkaar af. Om haar overtuigingen nog eens extra in de verf te zetten, heeft ze haar gerecht 'De Filosoof' genoemd.

"Ik zou om het even welk gerecht uit mijn kindertijd kunnen kiezen maar aan de Filosoof hangt een bijzonder verhaal vast. In mijn familie bereidt elke generatie het gerecht op haar eigen manier: eerst mijn grootmoeder, die als echte liefhebber van een

'stoemp' haar Filosoof met wortelen maakte. We noemden het gerecht overigens pas veel later 'Filosoof', vroeger heette het 'Duikboot'. De puree was het water en het vlees de duikboot! Nadien voegde mijn moeder spinazie toe. Ik kies dan weer voor een puur gerecht, met bijzondere aandacht voor het laagje gratin aan de bovenkant. U kunt het gerecht probleemloos drie dagen na elkaar eten, opgewarmd smaakt het nog beter!"



De evenwichtige en smakelijke volle melk van Fairebel maakt uw overheerlijke gerechten helemaal af. We laten de natuur zijn gang gaan. Afhankelijk van het seizoen varieert het vetgehalte van onze melk. U zult zien, er is niets beters om onze landbouwers te helpen.

RECEPT

I

Kook de aardappelen in een grote pot met kokend water. Zodra ze gaar zijn, schilt u ze en snijdt u ze in stukken. Plet de aardappelen vervolgens tot puree. Voeg boter, melk, room en ei toe tot u de gewenste textuur krijgt. Meng en kruid af met muskaatnoot. Zet aan de kant.

II

Versnipper de ui en stoof met een beetje boter klaar in een pan. Voeg vervolgens het gehakt toe. Kruid af met peper en zout.

III

Meng de puree en het vlees in een grote pot. Verwarm enkele minuten op een zeer laag vuur. Meng goed tot je een egale massa krijgt. Strooi vervolgens wat geraspte kaas over het gerecht en laat enkele minuten gratineren in de oven.

IV

Serveer met een salade of andere groenten zoals prinsessenboontjes.