



Cheesy corned beef met aardappelpuree en cheddar uit de oven

Een hartige ovenschotel met zachte aardappelpuree, aangebakken corned beef en een goudbruine korst van gesmolten cheddar. Pure comfort food, zo klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	3	Ovenschotel

Ingrediënten

- 1 blik corned beef
- 500 tot 700 gr aardappelen (geschild, in blokjes)
- 1 ui (fijngesneden)
- 1 teentje look (optioneel)

100 tot 150 gr geraspte cheddar
scheutje room of melk
klontje boter
peper, zout en muskaatnoot
scheutje worcestershiresaus (optioneel)
fijngesneden augurk of wat mosterd om te serveren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Kook de aardappelen in gezouten water tot ze zacht zijn, giet af en laat even uitdampen. Stamp ze tot puree met een klontje boter en een scheutje room of melk. Kruid met peper, zout en een snuifje muskaatnoot.
3. Meng de helft van de cheddar door de warme puree, dat geeft binding en smaak.
4. Fruit de ui in een pan tot ze glazig is en voeg de look toe. Doe de corned beef in stukjes erbij en bak even aan tot het wat korst krijgt. Kruid met peper en een scheutje worcestershiresaus. Wees zuinig met zout, want cheddar en corned beef zijn al zout.
5. Vet een ovenschaal in en bouw op: een laag puree, daarop het corned-beefmengsel en tenslotte de rest van de cheddar.
6. Bak 15 tot 20 minuten in de oven tot het oppervlak bruist en goudbruin kleurt. Laat 5 minuten rusten en serveer met wat fijngesneden augurk of mosterd ernaast als frisse tegenhanger.

Tip

Restjes de dag nadien? Laat het koud worden, snij in vierkantjes en bak ze krokant in de pan tot crispy corned beef hash bites.

Lekker met

Augurken of pickles en een frisse rucolasalade

Dranktip

Een stevig glas rood of een fris biertje