



# Ovenschotel met gehakt en aardappelpuree

*Vertrouwde gezinsschotel met gekruid gehakt en groenten onder een gouden laag aardappelpuree. Comfortfood dat nooit verveelt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenschotel</b>

## Ingrediënten

1 kg kruimige aardappelen  
500 g gemengd gehakt  
1 ui  
2 wortelen  
100 g diepvrieserwtjes  
2 eetlepels tomatenpuree

100 ml bouillon  
1 theelepel provençaalse kruiden  
50 g boter  
100 ml melk  
100 g geraspte kaas  
Olijfolie  
Zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Schil de aardappelen en kook ze 20 minuten gaar. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snipper de ui en snijd de wortelen in blokjes. Fruit ze 5 minuten in olijfolie, voeg het gehakt toe en bak het rul.
3. Roer de tomatenpuree erdoor, voeg de bouillon, erwtjes en kruiden toe en laat 10 minuten pruttelen. Kruid met zout en peper.
4. Stamp de aardappelen tot puree met de boter en melk, kruid met zout en peper.
5. Schep het gehaktmengsel in een ovenschotel, verdeel de puree erover, bestrooi met kaas en bak 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin is.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)