



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
25'	55'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

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

100 ml groente- of rondsbouillon
1 theelepel provençaalse kruiden
50 g boter
100 ml volle melk
100 g geraspte belegen kaas
Een scheutje olijfolie
Zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in gezouten water gaar in ongeveer 20 minuten. Giet af en laat even uitdampen.
- 3.** Snipper ondertussen de ui fijn en snijd de wortelen in kleine blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een ruime pan en stoof de ui en wortelen samen gedurende 5 minuten op middelhoog vuur.
- 4.** Voeg het gehakt toe en bak het rul tot het volledig gaar en lichtbruin is. Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken.
- 5.** Voeg de bouillon, de diepvrieserwtjes en de provençaalse kruiden toe. Laat het gehaktmengsel 10 minuten zachtjes pruttelen tot het vocht grotendeels is ingedikt. Kruid bij met zout en peper.
- 6.** Stamp de afgegiete aardappelen fijn met de boter en de warme melk tot een smeuijge puree. Kruid met zout en peper.
- 7.** Schep het gehaktmengsel in een ingevette ovenschotel en strijk glad. Verdeel de aardappelpuree gelijkmatig erover en strijk de bovenkant glad of breng er een ribbeltjespatroon op aan met een vork. Bestrooi met de geraspte kaas.
- 8.** Zet de schotel 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en krokant is. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Laat de puree iets afkoelen voor je ze over het gehakt schept, zo zakt ze minder weg in de vulling. Je kunt de schotel ook een dag vooraf klaarmaken en in de koelkast bewaren. Reken dan op 35 tot 40 minuten oventijd in plaats van 25 tot 30 minuten.

Lekker met

Een frisse groene salade of gewoon zo als volledige maaltijd.

Dranktip

Een lichte rode wijn zoals een jonge Côtes du Rhône past goed bij de kruidige gehaktvulling.

Ontdek meer recepten op kookpot.be