

Zondag recept van de week

Ovenschotel met gehakt



Aantal personen; 2

Ingrediënten;

400 gram Italiaanse groente (zakje met alles in één). 400 gram aardappels. 200 gram rundergehakt. 1 blikje tomatenpuree. 120 ml water. Flinkscheut kookroom. 1 eetlepel basilicum. 1 theelepel oregano. 1 theelepel paprikapoeder. Snufje chilipoeder. 1 teen knoflook fijngesneden. 50 gram geraspte kaas. Snuf peper & zout.

Bereiding;

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de aardappels en snijd deze in plakjes. Kook de aardappelschijfjes voor, zodat ze zo goed als gaar zijn. Giet een scheutje olie in een pan en bak de groenten en een fijn gesneden teentje knoflook ongeveer 5 minuten. Als de groentes een beetje zacht zijn geworden voeg je het gehakt toe en bak je het rul. Voeg daarna het blikje tomatenpuree toe en laat het nog even 1 minuutje pruttelen. Vervolgens kan het water, de kookroom en de kruiden erbij en roer je alles goed door. Eventueel kun je nog extra kruiden toe zoals een flinke snuf komijnpoeder. Laat de saus ongeveer 5 minuten zachtjes op het vuur warmen. Schep het gehakt & de groentesaus in een ingevette ovenschaal. Verdeel de voorgekookte aardappelschijfjes er overheen en als laatste wat geraspte kaas. Bak de ovenschotel nog even 15 minuten in de oven.



Eet smakelijk!