

Gehaktschotel met groentes en aardappelpuree

Ingrediënten voor 4 pers

750 gr gemengd gehakt
3 uien
2 groene paprika's
3 eetl olijfolie
Zout en peter
1 theel. Oregano
2 theel. Paprikapoeder
2 zure augurken
½ bl. gepelde tomaten
1 pakje aardappelpuree (+ de voorgeschreven hoeveelheid water en melk)
Nootmuskaat
50 gr geraspte kaas
1 theel. paneermeel
50 gr boter of margarine

Bereiding

1. Snijd de uien en paprika's klein en fruit ze in de olijfolie.
2. Voeg het gehakt toe en verdeel het met een vork laat het 5 min kleur krijgen
3. Doe er zout, peper, oregano, paprikapoeder, de in blokjes gesneden augurken en gepelde tomaten (met sap) bij en laat dit alles nog een paar minuten sudderen
4. Maak de aardappelpuree aan met de melk en het water en maak het op smaak met de nootmuskaat
5. Doe het vleesmengsel in een vuurvaste schaal en leg er de aardappelpuree op
6. Strooi er geraspte kaas en wat paneermeel overheen en leg er wat vlokjes boter op

Laat alles in een goed voorverwarmde oven (200°C) gedurende 30 min gaar worden.

Bewaarconditie: diepvriesbakjes (Zip-Lockzakjes wordt een smurrie)

Note: wij gebruiken de OMNIA of de hoge HAPJES pan en laten het op een heel klein vuur op een gaspitt, in 1 uur heet en gaar worden..

Tip: maak er wat salade bij indien je dat wilt

