

Witlof ovenschotel met gehakt.

Dit recept is gebaseerd op twee personen.

Bereidingstijd: ongeveer 20 minuten

Tijd in de oven: ongeveer 25 minuten.

Dit heb je nodig:

- 3-4 stronken witlof
- 150 gram (vegetarisch) gekruid rundergehakt
- 1 ui
- 125 cl crème fraîche
- geraspte kaas
- 450 gram aardappels
- 1 theelepel kerriepoeder
- Beetje nootmuskaat
- 1 theelepel peterselie
- snufje zout en peper
- beetje maggi

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil en kook de aardappels met een beetje zout ongeveer 10-12 minuten.

Laat de aardappels afkoelen.

Snipper de ui.

Verwijder de bittere kern van de witlof en snijd de witlof in stukjes.

Doe een scheutje olie in een pan en fruit de ui aan.

Voeg na 2-3 minuten het gehakt toe en bak het gehakt rul. Voeg een beetje maggi en een beetje nootmuskaat toe aan het gehakt.

Voeg daarna de kerriepoeder, de peterselie en de witlof toe en bak dit nog ongeveer 8 minuutjes mee totdat de witlof wat zachter is.



Als laatste voeg je de crème fraîche toe en meng je alles goed door elkaar.



Snij de aardappels in schijfjes en verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van de ovenschaal.

Schep hier het gehakt-witlofmengsel overheen.



Daarna verdeel je de rest van de aardappelschijfjes over de ovenschaal.

Als laatste strooi je wat geraspte kaas er overheen.

Zet de witlof-ovenschaal met gehakt circa 25 minuten in de oven.