


# Ovenschotel gehakt prei



Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 250 gram rundergehakt
- 250 gebakken spekjes
- 400 gram aardappelen geschild en in grove stukken
- 1,5 tl. Kerrie
- 1 grote prei in ringen
- 125 koksroom
- 1,5 banaan in plakjes
- 100 gram geraspte kaas
- 2 eetlepels paneermeel
- 2,5 eetl. gesmolten boter - zout en peper.

 Bereiden in: koekenpan / oven

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 20 min.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Ovenschotel gehakt prei

## Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C en vet een ovenschaal in.
- 2 Kook de aardappelen gaar.
- 3 Bak de spekjes uit in een separaat pannetje en laat ze afkoelen
- 4 Het gehakt rul bakken in een beetje bakboter, Maak op smaak met peper en zout en de kerriepoeder mag er ook bij.
- 5 Doe hierna de prei bij het gehakt en bak dit 5 minuutjes mee.
- 6 Schenk de koksroom bij de prei en verwarm dit kort mee.
- 7 Verdeel het preimengsel over de bodem van de ovenschaal. Verdeel hierover de plakjes banaan en bestrooi dit met de geraspte kaas.
- 8 Stamp de aardappelen grof en verdeel dit over de ovenschotel. Bestrooi met paneermeel en verdeel tot slot de spekjes en de vloeibare boter over de ovenschaal.
- 9 Bak de schotel 20 minuten in de oven, tot een goudbruin korstje ontstaat.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)