

Ovenschotel Basis

 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g rundergehakt
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 500 g aardappelen, geschild en in stukken
- 100 ml melk
- 50 g boter
- 200 g groenten naar smaak / seizoen groenten
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Geraspte kaas (optioneel)

Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Ovenschotel Basis

Bereiding

Bereiding:

- 1 Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar zijn. Giet af en stamp ze met melk en boter tot een romige puree. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Bak in een pan de ui en knoflook glazig. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg de diepvriesgroenten en paprikapoeder toe en bak nog een paar minuten. Breng op smaak met zout en peper.
- 3 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 4 Schep het gehaktmengsel in een ovenschaal en verdeel de aardappelpuree erover. Bestrooi eventueel met geraspte kaas.
- 5 Bak de schotel 25-30 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.samenenkoop.nl/recepten