



Ovenschotel van aardappelpuree met kikkererwten, groenten in kruidige tomatensaus en kaas

Hoofdgerecht • oven, Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Aardappelen kruimig
volle melk
nootmuskaat
kikkererwten (blik of glas)
tomaten
groenten uit je voorraad (ik gebruikte ui, een stukje aubergine, een stukje courgette, rode paprika, wortel, enkele champignons)
olijfolie
tijm
laurier
salie
rozemarijn
zout en peper
geraspte kaas

Bereiding

Groenten en tomaten klein snijden en aanfruiten in olie. Kruiden en klein gesneden tomaten toevoegen en onder deksel op zacht vuurtje sudderen tot de tomaten "gesmolten" zijn.

Uitgelekte kikkererwten toevoegen en nog 10 minuten zachtjes laten sudderen.

Op smaak brengen.

Intussen aardappelpuree maken.

Oven verwarmen op 180 graden.

Ovenschotel invetten en breng op de bodem de helft van de kikkererwtenstoverij aan.

Bestrooi licht met geraspte kaas.

Daarop de aardappelpuree uitspreiden en daarop weer het laatste deel van de kikkererwten.

Snijd een klein bosje salie in reepjes en verdeel dat over de kikkererwtenstoverij.

Bestrooi met geraspte kaas en plaats 20 tot 30 minuten in de hete oven.

Notities

Zo'n ovenschotel is altijd mooi om verschillende soorten groenten in te verwerken.

Foto's

