

Gehakt-witlof ovenschotel



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: oven

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Gemengd gehakt of vegetarisch gehakt

zout, peper, nootmuskaat

ui

witlof

kruimige aardappelen

boter

volle melk

geraspte kaas

Bereiding

Ui versnipperen

Witlof in repen snijden.

Aardappelen gaar koken, drogen en een smeuijge puree maken met melk, boter, peper en nootmuskaat.

Zorg dat de puree niet te droog is, eerder een aardappelmousseline.

Roer geraspte kaas door de aardappelpuree.

In een braadpan een klontje boter verhitten en hierin de versnipperde ui met het gehakt rul bakken.

Voeg de reepjes witlof toe en bak al omscheppend nog enkele minuten mee. Breng op smaak.

Verwarm de oven op 180 graden.

Doe de witlof-gehaktbereiding in een geboterde ovenschaal en verdeel daarover de aardappelpuree.

Plaats 20 tot 30 minuten in de hete oven.

Foto's



Witlof-gehakt ovenschotel



Witlof-
aardappel
ovenschotel