



Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 gram rundergehakt
- 750 gram aardappelen
- 2 preien
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 150 ml crème fraîche
- 1 flinke eetlepel grove mosterd
- 100 gram geraspte kaas
- 1 theelepel paprikapoeder, peper en zout.

 Bereiden in: koekenpan /
ovenschaal

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 25 min.

- Energie ± 735 kcal
- Eiwitten ± 45 g
- Koolhydraten ± 50 g
- Vetten ± 40 g
- Vezels ± 6,5 g

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2 Snijd de aardappelen in dunne plakjes en kook ze ongeveer 8 minuten voor.
- 3 Bak het gehakt rul en voeg de fijngesneden ui en knoflook toe. Doe daarna de prei erbij en laat deze even slinken.
- 4 Roer de crème fraîche en mosterd erdoor en breng op smaak met paprikapoeder, peper en zout.
- 5 Schep het gehaktmengsel in een ovenschaal, verdeel de aardappelplakjes erover en strooi de kaas erop.
- 6 Bak ongeveer 25 minuten in de oven, totdat de bovenkant mooi goudbruin is.

Serveren

Lekker erbij: iets fris, bijvoorbeeld een simpele salade met appel en komkommer.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten