

Gehakt schotel met prei en mosterd

Bereiden in: koekenpan / ovenschaal

Voorbereiding: 20 min.

Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 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.

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

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gehakt schotel met prei en mosterd

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