

Picadillo Mexicaanse Ovenschotel

Bereiden in: grote pan
Voorbereiding: 10 min.
Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 400 gram rundergehakt
- 500 gram aardappelen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- 400 gram tomatenblokjes
- 150 ml runderbouillon
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel chilipoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout
- Eventueel: 30 gram rozijnen

Voedingswaarde

-

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



Picadillo Mexicaanse Ovenschotel

Bereiding

1. Bak de fijngesneden ui en knoflook kort in de olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak dit mooi rul en bruin.
2. Snijd de aardappelen in kleine blokjes en voeg deze samen met de paprika toe. Bak alles een paar minuten mee.
3. Doe de tomatenblokjes, bouillon, komijn, oregano, paprikapoeder en chilipoeder erbij. Voeg eventueel de rozijnen toe.
4. Laat het geheel met de deksel schuin op de pan ongeveer 20–25 minuten zachtjes pruttelen, totdat de aardappelen gaar zijn en de saus mooi is ingedikt. Breng op smaak met peper en zout.

Leg het in een ovenschotel en doe er nog een dun laagje kaas over en zet het 5 min. in voorverwarmde oven.

Lekker erbij: rijst, tortilla’s of gewoon een flinke lepel yoghurt en wat verse koriander.