



## HEERLIJKE ANDIJVIE-OVENSCHOTEL

### NODIG

500 gr rundergehakt  
bakje spekjes  
1 zak andijvie  
5 grote aardappels  
1 tl nootmuskaat  
250 ml kookroom  
zakje geraspte kaas  
1 tl kerrie  
paneermeel  
peper en zout

### DOEN

1. Verwarm de oven tot 180° C. Schil de aardappels en kook deze, om vervolgens aardappelpuree te maken. (kook de aardappels goed gaar, doe een klontje boter, wat kookvocht, peper en zout erbij en stamp dit tot puree).
2. Bak de spekjes uit. Haal deze uit de pan en rul het gehakt in olie met peper, zout en kerriepoeder. Haal het gehakt eruit en doe de andijvie in de pan. Laat deze slinken. Doe in een maatbeker de kookroom, de helft van de kaas en de nootmuskaat mengen. Voeg deze bij de andijvie.
3. Meng de andijvie, de spekjes en gehakt door elkaar en doe deze in de ovenschaal. Vervolgens doe je de aardappelpuree, het paneermeel en de kaas erover. Zet het schaal ongeveer een half uur in de oven... Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)