



Ovenschotel met courgette en gehakt!

NODIG (4 pers):

- 400 gram mager rundergehakt
- 1 kilo aardappels geschild en in blokjes gesneden
- 750 gram courgette in kleine blokjes
- 1 ui
- 2 tenen geperste knoflook
- 1 blokje gember (1 cm)
- 1 tl komijn
- 1 tl korianderzaadjes
- 1 el worcestersaus
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 eidooiers
- kopje halfvolle melk
- snufje nootmuskaat
- 1 tl paprikapoeder
- olijfolie
- peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 200 °C. Kook de aardappels gaar.
2. Fruit de ui en knoflook in olijfolie met komijn en korianderzaadjes. Voeg het gehakt toe en bak dit rul, doe dan de courgette erbij. Achtereenvolgens voeg je de worcestersaus, tomatenpuree, een half kopje kokend water, peper en zout naar smaak toe.
3. Stamp de aardappelpuree met 2 eidooiers, kopje melk, nootmuskaat en eventueel nog wat kookvocht van de aardappels.
4. Doe het courgette- gehaktmengsel in de ovenschaal, daarbovenop smeer je de aardappelpuree uit, doe wat paprikapoeder erover en besprenkel tot slot met een beetje olijfolie. Zet het gerecht ongeveer 30 tot 40 minuten in de oven totdat het gaar is.

Smakelijk

oven
pret!



WWW.BONAPETIT.NU