



GEWELDIGE GEHAKTSCHOTEL UIT DE OVEN

NODIG

- 3 wortels in kleine blokjes
- 2 prei gehalveerd en in dunne ringen
- 1 rode ui gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 el olijfolie
- 500 gram rundergehakt
- 1 el komijn
- 1 el kerriepoeder
- 140 gram tomatenpuree
- 400 gram tomaten uit blik
- gedroogde chilipeper naar smaak
- 1 el rode wijn azijn
- peper en zout
-
- 750 gram aardappels
- 1 klontje boter
- peper en zout
- 1 eidooier
- 1 tl gerookte paprikapoeder

DOEN:

1. Doe olie in een pan. Fruit ui en knoflook, voeg prei en wortel toe. Kruid met kerrie en komijn. Doe het gehakt erbij met een snufje chilipeper en bak rul.
2. Voeg de tomaten blokjes, puree en de azijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat minimaal 20 minuten op pruttelen op zacht vuur.
3. Ondertussen schil aardappel, was en snijd in blokjes. Kook ze gaar. Giet af maar bewaar kookvocht. Stamp met klontje boter, kookvocht, eigeel gerookte paprikapoeder de aardappels toe een puree, breng op smaak met peper en zout. Verwarm de oven op 200 °C.
4. Doe het de gehaktsaus in een ovenschaal en verdeel de aardappelpuree erover. Zet ongeveer 25 minuten in de oven totdat het gaar is.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU