



De Kookjuf

Ovenschotel (voor 3 personen)

Ingrediënten		Materialen
Puree	Groente/gehaktmengsel	weegschaal
1 kg kruimige aardappels	400 gram gesneden groente naar keuze	maatbeker
50 ml melk	1 el olijfolie	maatlepels
25 gram roomboter	1 klein bekertje crème fraîche	wok of braadpan
zout (zie recept)	200 gr rundergehakt	steelpan
1/2 tl peper		kookpan van 3 liter
		pollepel
		ovenschotel 1.8 liter
		lepel/spatel

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Weeg en meet alles af en zet het klaar in aparte schaalpjes.
3. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en doe ze in een kookpan gevuld met koud water. Was de aardappels goed schoon en vul de pan met koud water tot een vingerdikte boven de aardappels.
4. Doe een halve theelepel zout bij de aardappels.
5. Snijd de boter in kleine blokjes.

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. (een heteluchtoven op 180 graden)
2. Zet de kookpan met de aardappels op hoog vuur en breng het water aan de kook. In totaal hebben de piepers 20 minuten kooktijd nodig.
3. Plaats ondertussen een koekenpan of wok op een andere pit en zet het vuur hoog. Als de pan is opgewarmd, doe dan een eetlepel olijfolie in de pan. Doe het gehakt in de pan en druk het gehakt, terwijl het bakt, in kleine stukjes. Dat heet rul bakken. Als het roze gehakt verkleurt naar grijsbruin, kunnen de groenten erbij. Blijf goed roeren zodat de groenten niet aanbranden.
4. Na zo'n 5-7 minuten merk je dat de groenten zacht worden.
5. Zet het vuur klein en roer er het bekertje crème fraîche toe, ½ theelepel zout, 4 slagen zwarte peper, een snufje chilipeper en 1 theelepel kerriepoeder toe. Roer dit goed door tot de crème fraîche weggesmolten is. Zet het vuur uit.



De Kookjuf

6. Controleer de aardappels. Als ze zacht genoeg zijn, giet je ze af en laat ze even droogstomen op een kleine pit. Zet dan het vuur uit.
7. Warm 50 ml melk op in een steelpan of in de magnetron. Het mag flink heet zijn. Kruid de aardappels met 1 theelepel zout en ½ theelepel zwarte gemalen peper. Voeg de hete melk toe en de 25 gram roomboter en stamp de aardappels fijn tot een gladde puree.
8. Doe het groentemengsel in de ovenschotel en strijk de bovenkant glad. Doe daarop de aardappelpuree en strijk ook die glad. Bestrooi met 100 gram geraspte jonge of jong belegen kaas en schuif de ovenschotel op een rooster in het midden van de oven.
9. Oventijd is 30-40 minuten. Controleer na 30 minuten. De ovenschotel moet een bruin korstje krijgen.
10. Haal de schotel uit de oven en serveer.