



Hoofdgerechten

Ovenschotel met gemengd gehakt, champignons en aardappelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (kleine, vastkokende, met schil, gehalveerd in de lengte)
600 gram Parijse champignons (in plakjes)
1 ui (gesnipperd)
400 gram gehakt (gemengd)
70 gram tomatenpuree
1 eetlepel Italiaanse kruiden (gedroogde)
100 gram mozzarella (geraspt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de gehalveerde aardappelen in een ovenschaal en bedruppel met olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet de aardappelen 15 minuten in de oven.

Bak de ui glazig in olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg de champignons toe en bak 2 minuten mee. Roer de tomatenpuree los met een scheutje water en voeg, samen met de Italiaanse kruiden, onder het gehakt.

Schep het gehaktmengsel door de aardappelen. Bestrooi met de kaas en zet nog 20 minuten in de oven. Serveer meteen.

Tip: Bewaar champignons altijd in een papieren zak en leg ze op het bovenste schap van de koelkast, de minst vochtige plek.

