



Hoofdgerechten

Hete lentebliksem

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardappelen
500 gram wortelen
150 milliliters melk
50 gram boter
500 gram gehakt
1 ui
2 lookteentjes
1 eetlepel olijfolie
appelmoes
2 Jonagold appels
1 eetlepel olijfolie
peper
zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en wortelen en snijd in gelijke stukken. Kook deze in een grote kookpot met water en zout tot ze zacht zijn. Giet af en stamp tot een smeùige puree met melk, boter, peper, zout en nootmuskaat.

Snipper de ui en knoflook. Verhit de olie in een pan en fruit de ui en knoflook zacht. Voeg het gehakt toe en bak rul. Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel het gehaktmengsel over de bodem van een ovenschaal. Schep de appelmoes boven op het gehaktmengsel en verspreid de wortelpuree over de appelmoes.

Snijd de 2 appels in fijne schijfjes. Leg de schijfjes appel op de wortelpuree, overgiet met een scheutje olijfolie en bak de ovenschotel ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven.

