



## KOKEN MET EEN BUDGET

### Preischotel met gehakt uit de oven

#### HOOFDGERECHT

🕒 25 + 35 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 400 g prei
- 🛒 600 g aardappelpuree
- 🛒 200 g gehakt
- 🛒 75 g oude Beemster kaas
- 🛒 1 ui
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 snuf paprikapoeder
- 🛒 snuf chilipoeder, naar smaak
- 🛒 snuf kerrie
- 🛒 3 el tomatenpuree
- 🛒 125 g wortel
- 🛒 peper en zout
- 🛒 olie of boter, om in te bakken

**MATERIAAL:** ovenschaal

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de oven voor op 180°C.
2. Hak de ui en knoflook fijn en snijd de wortel in kleine stukjes.
3. Snijd de prei in ringetjes.
4. Verhit een beetje olie of boter in een pan en bak de ui, knoflook en wortel een paar minuutjes.
5. Voeg dan het gehakt toe en bak even mee.
6. Doe de prei erbij en de kerrie, paprikapoeder, chili, peper en zout.
7. Roer de tomatenpuree erdoor en voeg een klein scheutje water toe.
8. Bak alles nog een paar minuutjes tot het vocht grotendeels verdampt is.
9. Schep het mengsel in een ingevette ovenschaal.
10. Dek de bovenzijde af met de aardappelpuree en bestrooi met kaas.
11. Bak de ovenschotel met prei ca. 35 minuten in de oven.

**TIP:** Voor een extra vers gerecht maak je de aardappelpuree zelf. Bekijk dit recept op de site daar vindt je ook een zoete aardappel versie.

**Bron:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

