



KOKEN MET EEN BUDGET

Sperziebonen en gehakt ovenschotel

HOOFDGERECHT

🕒 25 + 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 300 g gehakt
- 🛒 400 g sperziebonen
- 🛒 snuf Italiaanse kruiden
- 🛒 1 blikje tomatenpuree
- 🛒 1 ui
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 450 g aardappelschijfjes
- 🛒 50 g geraspte kaas
- 🛒 1 el olie

MATERIAAL: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Snipper de ui en de knoflook.
3. Kook de sperziebonen 10 minuten voor in een pan met water, giet daarna af en spoel ze af met koud water.
4. Fruit de ui en knoflook aan in een pan met een beetje olie.
5. Voeg het gehakt toe en rul dit bruin.
6. Breng op smaak met een snuf Italiaanse kruiden, peper en zout.
7. Roer de tomatenpuree er door met een klein beetje water.
8. Laat het mengsel een paar minuten pruttelen.
9. Schep de boontjes door het gehaktmengsel.
10. Doe het vervolgens in een ingevette ovenschaal.
11. Verdeel de aardappelschijfjes er over.
12. Bestrooi met kaas en zet ca. 30 minuten in de oven.



Bron: leukerecepten.nl