



KOKEN MET EEN BUDGET

Spruitjesschotel met gehakt en oude kaas

HOOFDGERECHT

🕒 20 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g kruimige aardappel (geschild, in stukken)
- 🛒 75 ml melk
- 🛒 25 g boter
- 🛒 375 g spruitjes (schoongemaakt)
- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 1 ui (gesnipperd)
- 🛒 250 g rundergehakt
- 🛒 ½ el kerriepoeder
- 🛒 100 g druiven (gehalveerd, zonder pit)
- 🛒 50 g oude kaas (geraspt)
- 🛒 1 el paneermeel

MATERIAAL: pureestamper, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels met zout in 15-20 minuten gaar.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Giet de aardappels af en stamp ze tot een grove puree.
4. Roer de melk, zout, peper en de helft van de boter door de puree.
5. Kook intussen de spruitjes met zout in circa 5 minuten beetgaar en giet ze af.
6. Verhit de olijfolie en fruit hierin de uien.
7. Voeg het gehakt en de kerriepoeder toe en bak dit rul.
8. Schep de spruitjes en druiven erdoor.
9. Doe het gehaktmengsel in een ovenschaal en verdeel de aardappelpuree erover.
10. Bestrooi met de kaas en het paneermeel.
11. Verdeel hierover de rest van de boter in vlokjes.
12. Bak de schotel circa 20 minuten in de oven.

TIP 1: Voeg 100 gram gehakte noten toe aan het gehaktmengsel.

TIP 2: Neem geweldige abrikozen in plaats van druiven.

Bron: boodschappen.nl

