



Mediterrane ovenschotel met Catalaanse worst en puree

2 PERSONEN

🕒 30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g kruimige aardappelen
- 🍴 150 g Catalaanse braadworsten
- 🍴 1½ ui
- 🍴 1 rode paprika
- 🍴 200 g tomatenblokjes
- 🍴 ½ el gedroogde Provençaalse kruiden
- 🍴 50 ml halfvolle melk
- 🍴 15 g ongezoeten roomboter

MATERIAAL: pureestamper, hapjespan, ovenschaal (20 x 20)

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken.
2. Kook ze in 20 minuten met weinig water en zout gaar.
3. Snijd de worst in stukjes van ca. 2 cm, de uien in ringen en de paprika in repen.
4. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.
5. Verhit een hapjespan en bak de worst 3 minuten.
6. Voeg de ui toe en bak 2 minuten mee.
7. Doe de paprika erbij en bak 2 minuten mee.
8. Voeg de tomatenblokjes en kruiden toe en breng op smaak met peper en zout.
9. Giet de aardappelen af en laat op een warmhoudplaatje op laag vuur 2 minuten drogen.
10. Indien je elektrisch of op inductie kookt, kun je de puree op de laagste stand laten drogen.
11. Verhit ondertussen de melk in een steelpannetje.
12. Pureer de aardappelen met de pureestamper of pureeknijper.
13. Klop met een garde de melk en de boter erdoor totdat de puree dik vloeibaar en glad is.
14. Schep het worst-groentemengsel in de ovenschaal en verdeel de puree erover.
15. Bak ca. 20 minuten in het midden van de oven totdat de puree goudbruin is.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

