



## Mediterrane ovenschotel met gehakt en pompoen

### 2 PERSONEN

🕒 20 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g flespompoen (in dunne plakken)
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 10 g blanke amandelen
- 🍴 250 g rundergehakt
- 🍴 1 el ras el hanout
- 🍴 ½ el tomatenpuree
- 🍴 25 g rozijnen
- 🍴 ½ pot bechamelsaus (400 ml)
- 🍴 225 g aardappelschijfje (koelvers)
- 🍴 100 g feta (verkruid)
- 🍴 100 g tomaten

**MATERIAAL:** bakplaat (ingevet)

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Leg de plakken pompoen op de bakplaat en bestrijk met olie.
3. Bestrooi met zout en peper en bak circa 10 minuten hoog in de oven.
4. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan en houd apart.
5. Verhit de olie en bak het gehakt met de ras el hanout in een paar minuten rul.
6. Voeg de tomatenpuree, 1 el water en zout naar smaak toe en laat even sudderen.
7. Schep de rozijnen en amandelen door het gehakt.
8. Verlaag de oventemperatuur naar 200 °C.
9. Verdeel een paar eetlepels bechamelsaus en de helft van de aardappelschijfjes over een ovenschaal en bedek met de helft van het gehakt.
10. Leg de helft van de geroosterde pompoen erop en verkruid de helft van de feta erover.
11. Vervolg met een laagje aardappel, gehakt en pompoen en giet de rest van de bechamelsaus erover.
12. Verkruid de rest van de feta erover en leg de tomaatjes, eventueel aan de tak, erbovenop.
13. Bak de schotel in de oven in circa 20 minuten goudbruin.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

