

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	+	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

15 gram	Boter
1 snuf	Zout
1 snuf	Peper
150 gram	Geraspte kaas
750 gram	Aardappelpuree
1 kg	Prei
1 theelepel	Kerriepoeder
500 gram	Rundergehakt

Voorbereiding

Grote ovenschaal goed invetten.
Het gehakt met peper en zout naar smaak en de kerrie rul bakken in de boter.
Vocht afgieten en bewaren, gehaktmengsel in de ovenschaal doen. De helft van de puree hier overheen uitspreiden.
De prei in dunne ringetjes snijden, wassen en ongeveer 10 minuten roerbakken in het gehaktvocht. De prei in de ovenschaal op de puree spreiden. De rest van het de puree bovenop de prei spreiden.
Geraspte kaas er over heen uitspreiden.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden.
Schotel 20 minuten bakken.

Wist u dat ...