



Ovenschotel met courgettes, gehakt en aardappelen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 courgetten (in blokjes gesneden)
750 gram champignons (in schijfjes gesneden)
1 kilogram aardappel (geschild en in blokjes gesneden)
2 uien (fijngesnipperd)
750 gram gemengd gehakt
75 gram boter
3/4 l melk
200 gram emmentaler (geraspt)
groentenbouillon (1 blokje)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2.** Kook de aardappelblokjes beetgaar.
- 3.** Verhit de boter in de wok en roerbak de ui, de courgettes en de champignons gedurende een 5-tal minuten.
- 4.** Smelt een weinig boter en bak het gehakt rul. Kruid met peper en zout.
- 5.** Smelt 50 g boter en roer er de bloem door. Voeg het verkruimeld bouillonblokje toe. Giet al roerend de melk erbij tot de saus voldoende is ingedikt. Kruid met peper en zout.
- 6.** Schep het gehakt in een ovenschotel en strijk glad, voeg de aardappelen en de groenten toe.
- 7.** Overgiet met de bechamelsaus en bestrooi met de geraspte kaas.
- 8.** Zet gedurende 20 à 25 minuten in de voorverwarmde oven.