

POMPOEN GEHAKT OVENSCHOTEL



By Food lovers recipes

POMPOEN GEHAKT OVENSCHOTEL

voor 2 personen

350 g pompoen, in blokjes gesneden

150 g knolselderij, in blokjes gesneden

1 teen knoflook, fijngesneden

1 rode ui, fijngesneden

250 half-om-half gehakt

2 el crème fraîche

1 tl gesneden tijm

Geraspte kaas

zout

peper

Gekookte aardappel schijfjes

aan de slag

Zet een pan water met pompoen, selderij, knoflook en een snuf zout op het vuur en kook tot de boel gaar is, ongeveer 15 minuten.

Fruit, terwijl de groenten koken, de ui en bak het gehakt even mee. Kruid met zout en peper en zet het vuur uit. Verwarm de oven op 180 graden Celsius.

Giet de groenten af en pureer met 1 el crème fraîche, zout en peper.

Vet een ovenschaaltje in met wat olie en schep er de helft van de aardappel schrijffjes in. Verdeel er het gehakt over en schep de puree er over, dan de rest van de aardappelschrijffjes. Doe er wat dotjes crème fraîche op, tijm en geraspte kaas en zet 25-30 minuten in de oven.

Photo and recipe: Annet Geelhoed