



Maggi

## Sperziebonen ovenshotel met kalfsgehakt

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Aardappelpuree voor Ovenshotel
- 1 Witte ui
- 1 Teentje knoflook
- 600 g Sperziebonen
- 300 g Kalfsgehakt
- 1.5 el Ketjap Manis
- 2 tl Sambal
- 1.5 el Paneermeel
- 20 g Boter
- 4 el Olijfolie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit ondertussen in een koekenpan de helft van de olijfolie. Bak hierin de knoflook en de gesnipperde ui, gedurende 5 minuten, op laag vuur. Doe het gehakt erbij en bak het vlees 5 minuten mee. Voeg daarna de ketjap manis en de sambal toe en bak het geheel nog 3 minuten.
2. Kook de sperziebonen 10 minuten in een pan. Maak daarna de heerlijke aardappelpuree volgens de makkelijke aanwijzingen op het zakje MAGGI Aardappelpuree voor Ovenshotel.
3. Vet een ovenschaal in met de helft van de olijfolie. Schep het gehakt verspreid in de ovenschaal en schep daarop de sperziebonen. Verdeel vervolgens de aardappelpuree over de ovenshotel en bestrooi het gerecht met paneermeel. Maak tot slot kleine vlokjes van de boter en verdeel deze over de schaal.
4. Plaatst de schotel in de oven en laat het gerecht in 30 minuten gaar worden. Serveer het gerecht lekker makkelijk in de ovenschaal op tafel. Laat je tijdens het avondeten meevoeren in de avontuurlijke smaken van deze verrassende ovenshotel met kalfsgehakt. Dat wordt genieten!

#### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	30.09 g
Energie	624.57 kcal
vetten	42.4 g
Eiwit	27.12 g

🕒 0 Min

⊕ 3 Porties