Andijvie ovenschotel met gehakt en champignonsaus

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Champignonsaus
- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 1 Witte ui
- 500 g Andijvie
- 300 g Rundergehakt
- 20 g Boter
- 4 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven alvast voor op 200 °C. Verhit daarnaast de helft van de olie in een wokpan en roerbak de andijvie 3 minuten. Vet met de boter vervolgens de ovenschaal in en verdeel de andijvie na bereiding over de bodem van de schaal.

2. Verhit de rest van de olie in de wok en bak het gehakt samen met de ui, terwijl je regelmatig omschept. Bereid daarna de romige Maggi Champignonsaus volgens de makkelijke aanwijzingen op de verpakking. Roer na de bereiding de saus door het gehakt heen.

3. Bereid de aardappelpuree volgens de instructie op de verpakking.

4. Schep in de ovenschaal het gehakt met de champignonsaus op de andijvie. Strijk daarna de aardappelpuree hierover uit.

5. Het makkelijkste gedeelte is aangebroken. De schotel hoeft alleen nog maar 20 minuten in de oven. Serveer na bereiding de ovenschotel met andijvie op tafel en geniet nog even van je onaangebroken creatie. Daar mag je best trots op zijn. Chapeau en eet smakelijk!

6. Nog eens van de andijvie ovenschotel genieten? Je kunt hem tot drie maanden in de vriezer bewaren. In de koelkast blijft de ovenschotel maximaal twee dagen goed. Om de ovenschotel met gehakt weer op te warmen, laat je hem eerst ontdooien als hij uit de vriezer komt. Vervolgens kun je hem afgedekt met aluminiumfolie ongeveer 20 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven op 180°C. Verwijder de laatste vijf minuten het folie voor een knapperige bovenkant.

7. Probeer dan zeker ook eens onze

Voedingswaarden tonen

0 Min

koolhydraten	34.14 g	3
Energie	705.08 kcal	
vetten	52.99 g	
Eiwit	25.13 g	