



Aardappel-groenteschotel

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI 4-Kazensaus
- 600 g Italiaanse roerbakmix
- 2 Tomaten
- 100 g Achterham
- 600 g Aardappelen, vlees en schil, rauw
- 75 g Geraspte kaas
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de helft van de olie in een wok en roerbak de groentemix in 4 minuten beetgaar. Bak de tomaat 3 minuten mee.
2. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van een met de rest van de olie ingevette ovenschaal. Verdeel hierover de ham en roerbakgroente, dan de rest van de aardappelschijfjes en schenk de saus erover.
4. Bestrooi het gerecht met de kaas en bak het in 25 minuten goudbruin en gaar. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

Voedingswaarden tonen

40 Min

koolhydraten	57.61 g
Energie	537.78 kcal
vetten	24.45 g
Eiwit	21.13 g

3