



## Witlofschotel met gehakt

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenschotel Witlof-crèmesaus
- 8 Stuks Witlof
- 600 g Aardappelschijfjes
- 300 g Rundergehakt
- 150 ml Kookroom
- 1 Eieren

### Instructie

1. Verwarm de oven alvast voor op 200 °C. Snijd daarna de witlof in mooie reepjes en verwijder de harde kern.
2. Bak in een braad- of hapjespan, in de helft van de olie, het gehakt gedurende 4 minuten rul. Voeg naar eigen smaak extra kruiden toe. Doe vervolgens de gesneden witlof bij het gehakt en bak het, al omscheppend, 3 minuten mee.
3. Voeg in een kom de inhoud van het zakje MAGGI Ovenschotel Witlof-crèmesaus met gehakt toe aan 200 ml koud water en 150 ml kookroom. Roer de mix goed door. Voeg daarna ook het ei toe en meng het geheel nogmaals goed door elkaar.
4. Vet de ovenschaal in met de overgebleven olijfolie. Verdeel vervolgens de helft van de voorgekookte aardappelschijfjes over de bodem van de schaal. Schep hier bovenop het gehakt met de witlof. Verspreid daarna de overige aardappelschijfjes hier overheen. Schenk ten slotte 3/4 van de aangemaakte ovenmix gelijkmatig uit over de ovenschotel. Wacht 2 minuten en voeg daarna op dezelfde wijze het overgebleven deel van de ovenmix toe.
5. Het gerecht is bijna klaar. Plaats de schaal in het midden van de oven en laat het gerecht in 40 minuten goed gaar en mooi goudbruin worden. Dat wordt lekker gezellig samen genieten van het avondeten. Deze witlofschotel mag wel een traditie worden!
6. Ja, je kunt de witlofschotel met gehakt invriezen om later opnieuw op te warmen. Bewaar de afgekoelde ovenschotel in een luchtdichte bak . Hierin blijft het gerecht tot wel drie maanden goed. In de koelkast kun je de witlofschotel ook bewaren, maar slechts tot drie dagen. Om het gerecht weer op te warmen, verwarm je de oven voor op 180 graden. Vervolgens laat je de schotel 20 tot 30 minuten opwarmen.

7. Liever vegetarisch eten vanvond? Ervaar de heerlijke smaken van het originele gerecht, maar dan zonder vlees.

Voedingswaarden tonen

65 Min

|              |            |
|--------------|------------|
| koolhydraten | 63.12 g    |
| Energie      | 662.2 kcal |
| vetten       | 30.1 g     |
| Eiwit        | 31.17 g    |

3 Porties