Ovenschotel witlof-crèmesaus met gehakt

Ingrediënten

- 0.2 Zak MAGGI Ovenschotel Witlof-crèmesaus
- 500 g Witlof
- 1 Witte ui
- 200 g Mager rundergehakt
- 50 g Spekblokjes
- 600 g Aardappelen, vlees en schil, rauw
- 1 Ei
- 100 ml Kookroom
- 200 ml Water

Instructie

1. Verwarm de oven vast voor op 200 °C of op 180 °C bij een heteluchtoven. Kook daarnaast de rauwe aardappelschijfjes circa 5 minuten in een pan.

2. Bak in een braad- of hapjespan het magere rundergehakt rul. Voeg de spekjes toe en bak deze even mee. Snijd vervolgens de witlof in mooie ringen en hak de ui fijn. Bak deze groenten kort met het mengsel mee.

3. Vet de ovenschaal in en verdeel de helft van de voorgekookte aardappelschijfjes over de bodem van de schaal. Verspreid hier bovenop het mengsel met gehakt, witlof, ui en spekjes.

4. 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. Meng het goed door elkaar. Voeg daarna het ei toe en roer het geheel nogmaals goed door. Schenk vervolgens 3/4 van de aangemaakte ovenmix gelijkmatig over de ovenschotel. Wacht 2 minuten en verdeel vervolgens de andere helft van de aardappelschijfjes hier overheen en voeg daarna op dezelfde wijze ook het overgebleven deel van de ovenschotelmix toe.

5. Doe de schaal in het midden van de oven en laat de ovenschotel circa 45 minuten goed gaar en mooi goudbruin worden. Roep iedereen aan tafel voor het avondeten en geniet van alle lof wanneer je deze heerlijke schotel uit de oven haalt!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	50.1 g
Energie	461.31 kcal
vetten	18.73 g
Eiwit	26.02 g

69 Min

3 Porties