



Groente ovenschotel met vega vlees en aardappel

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Ovenschotel Witlof-crèmesaus
- 1.5 Courgette
- 75 g Spekreepjes
- 150 ml Kookroom
- 1 Ei
- 4 el Olijfolie
- 2 Tomaten
- 600 g Aardappelen

Instructie

1. Zet de oven aan en verwarm de oven voor op 200°C. Vet vervolgens een ovenschaal in met de helft van de olie.
2. Snijdt de zowel verse courgette als de tomaten in dunne plakjes.
3. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak hierin op hoog vuur kort de plakjes courgette, tot ze beginnen te kleuren maar nog niet zacht zijn. Neem ze uit de pan.
4. Verhit eerst de vegetarische spekjes op middelhoog vuur in ongeveer 10 minuten in de koekenpan. Voeg hierna vegetarisch gehakt toe en bak deze rul. Schep de courgette en de aardappelschijfjes door het gehaktmengsel. Schep dit in een ovenschaal. Verdeel de plakjes tomaat erover.
5. Voeg de inhoud van het zakje oven mix toe aan 200 ml koud water samen met 150 ml kookroom en roer goed door. Voeg daarna het ei toe en roer nogmaals goed door. Schenk ten slotte 3/4 van de aangemaakte oven mix gelijkmatig uit over de groente ovenschotel. Wacht 2 minuten en schenk daarna het overgebleven deel gelijkmatig over de ovenschotel.
6. Bak de groente ovenschotel in 45 minuten goudbruin en gaar. En.. klaar is het gerecht. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	57.21 g
Energie	601.17 kcal
vetten	34.04 g
Eiwit	15.02 g

86 Min

3 Porties