



MAGGI Ovenschotel Prei-kerrie met gehakt

Ingrediënten

- 0.2 Zak MAGGI Ovenschotel Prei-kerrie met gehakt
- 300 g Prei
- 300 g Rode Paprika
- 200 g Mager rundergehakt
- 700 g Aardappelen, vlees en schil, rauw
- 1 Ei
- 50 ml Kookroom

Instructie

1. Zet de oven op 200°C en verwarm voor. Wanneer je een hete lucht oven hebt, verwarm deze dan voor op 180°C. Kook in de tussentijd de rauwe aardappelschijfjes ca. 5 minuten voor en vet alvast een ovenschaal in.
2. erhit een braad- of hapjespan en bak het gehakt rul op middelhoog vuur. Snijd de prei in dunne ringen en de paprika in reepjes en bak deze even kort met het gehakt mee totdat het gehakt gaar is.
3. Leg de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van de ingevette ovenschaal. Hier bovenop leg je het mengsel van gehakt en prei. Nu is de ovenschotel goed gevuld.
4. Meng de inhoud van het zakje ovenmix met 250 ml koud water en 125 ml kookroom. Roer het goed door. Voeg hierna het ei aan het mengsel toe. Schenk tenslotte 3/4 van de aangemaakte ovenmix gelijkmatig uit over de ovenschotel. Wacht 2 minuten en verdeel intussen de andere helft van de aardappelschijfjes hier overheen. Schenk tot slot de overgebleven oven mix gelijkmatig over de ovenschotel. Laat de ovenschotel circa 45 minuten in de oven gaar en goudbruin worden. Haal de MAGGI Ovenschotel voorzichtig uit de oven en serveer. Je hebt nu een heerlijk prei-gerecht op tafel staan. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

| | |
|--------------|-------------|
| koolhydraten | 58.63 g |
| Energie | 519.62 kcal |
| vetten | 23.64 g |
| Eiwit | 22.99 g |

55 Min

3 Porties