

-
-
-
-
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 125 gr crème fraîche
- 100 gr geraspte kaas
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl oregano
- 1/2 tl tijm
- snufje peper en zout

-
- 900 gr diepvries rösti
 - 600 gr rundergehakt
 - 800 gr prei
 - 2 ui
 - 4 tenen knoflook
 - 250 gr crème fraîche
 - 200 gr geraspte kaas
 - 2 tl paprikapoeder
 - 2 tl oregano
 - 1 tl tijm
 - snufje peper en zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen.
 - Giet een scheutje olie in een pan en bak het gehakt rul. Voeg de ui en knoflook toe en bak 2-3 minuten mee.
- Voeg de prei toe en bak circa 5 minuten mee totdat deze iets zachter wordt.
- Breng het geheel op smaak met het paprikapoeder, de oregano, tijm en een snufje peper en zout. Zet het vuur uit.
- Roer de crème fraîche door het gehakt-preimengsel.
- Verdeel het mengsel over de bodem van een ovenschaal.
- Verdeel de diepvries rösti over het gehaktmengsel.
- Strooi de geraspte kaas over de bovenkant.
- Bak de ovenschotel circa 25 minuten in de oven totdat de rösti goudbruin en knapperig is en de kaas mooi gesmolten is.

Tip(s)

- Voeg eens paprika, champignons of courgette toe voor extra groenten.
- Ook kun je het gehakt vervangen door kipgehakt of vegetarisch gehakt.
- Serveer de ovenschotel eventueel met een frisse salade voor een complete maaltijd.

