

ingezonden door Jeanette en Frans



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 300 gram gehakt
- 2 uien
- 1 rode paprika
- 2 goud renetten
- 40 gram Parmezaanse kaas
- 125 ml crème fraîche
- 6 ons aardappels

Bereiden

Aardappels koken en hiervan puree maken.

Gehakt rullen en fijngesneden uien en paprika meebakken.

Even laten garen. Van het vuur af de crème fraîche toevoegen. Daarna de in dobbelsteentjes gesneden appels

en de Parmezaanse kaas toevoegen en even doorroeren. In een ovenschotel doen en dan bedekken met de

aardappelpuree, een beschuit erboven kruimelen en een paar klontjes boter er op leggen.

Oven op 200 graden verwarmen en in ongeveer een half uur gaar laten worden.