



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 tot 6 takjes verse dille
- 4 takjes verse munt
- 400 gram kipgehakt
- 1 kippenbouillon tablet
- 1 kg kruimige aardappelen
- 600 gram courgette
- 2 beschuiten
- 4 eetlepels olijfolie

Bereiding

Hak de dille en de munt heel fijn. Kruid het kipgehakt (of de vis) naar smaak. Draai van het gehakt soepballetjes. Zet ze met het bouillontablet op, onder water en kook ze 5 minuten. Neem ze daarna met een spaan uit het water en kook vervolgens de aardappels gaar in de bouillon. Zet de oven op 200 graden. Snijd de courgette in kleine dobbelsteentjes, meng ze met de gehaktballetjes en de rest van de kruiden en schep het mengsel in een ovenschaal. Giet de aardappelen af, stamp en pureer ze fijn en voeg een beetje kookvocht toe wat je bewaart hebt. Verdeel de puree over de ovenschotel. Strooi er verkruimelde beschuit op en druppel een beetje olie over de beschuit. Laat de puree in de oven in 12 tot 15 minuten licht kleuren.

bron: Vooruitgang september 2011