

Gehaktschotel met roomkaaspuree (4 personen)

Ingrediënten:

- 2 uien
- 2 el olijfolie
- 300 gr half-om-half gehakt
- 450 gr diepvries sperziebonen
- ½ potje rode pesto (basic)
- 800 gr aardappelen
- 150 gr roomkaas met kruiden

Bereiding:

- verwarm de oven voor op 200 °C.
- Kook de aardappels met zout gaar.
- Snij de uien in halve ringen en bak ze 3 min. op hoog vuur, voeg het gehakt toe en bak in 5 min. rul.
- Meng de sperziebonen en de pesto door het gehakt, breng op smaak met peper en ev. zout en schep het in een ingevette ovenschaal.

- Stamp de aardappels met wat melk, meng er de roomkaas door en schep het over het gehakt/sperziebonen mengsel.
- Zet de schotel 20 min. in het midden van de oven.

