

Ingrediënten voor 4 personen

Kilo winterpeen, aardappelen, 500 gr runder gehakt, uien, 1 bouillonblokje, peper en zout, creme fraiche, geraspte kaas.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Goedkoop en snel

Soort_gerecht: Ovenschotel

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

wortelenstamppot uit de oven

Lekker gemakkelijke wortelenstamppot, maar net iets anders

Hulpmiddelen

Ovenschaal

Vorbereiding

Ovenschaal invetten.

Bereidingswijze

Wortelen schrapen en in stukken snijden. Aardappelen schillen en met de wortelen en bouillonblokje koken. Ondertussen het gehakt rul bakken en de uien erbij doen. Wortelen en aardappelen grof stampen, peper en zout naar smaak toevoegen en klein potje creme fraiche er door scheppen. Gehaktmengsel in de ovenschaal doen, daarover de wortelenstamppot en strooi er geraspte kaas over. In de oven tot er een lekker lichtbruin korstje op zit.

Serveertips

Laat je even weten hoe het gesmaakt heeft?

