

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram andijvie, gesneden 500 gram runder gehakt, gekruid 1 klein scheutje vloeibare margarine(of stukje margarine) ca. 8 aardappels geschild en in plakjes gesneden 2 bakjes magere spekjes 1 groot bakje creme fraiche 3 teentjes knoflook, geperst 4 eieren 250 gr gram kaas (parmezaan of belegen)liefst verse

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Andijvie Ovenschotel

Ovenschotel om je vingers bij af te likken. De andijvie schotel wordt gemaakt met gehakt, aardappelschijfjes, eieren, knoflook, spekjes en heerlijke verse Parmezaanse kaas

Hulpmiddelen

Ovenschaal invetten

Bereidingswijze

Kook de aardappelschijfjes zo goed als gaar. Verhit een Koekenpan en bak de spekjes even uit en voeg knoflook toe, schep uit de pan met een schuimspaan. Bak daarna het gehakt grof rul in een scheutje margarine. Roer hierbij de andijvie zodat het slinkt en blus dit af met een heel klein beetje water of wat citroensap, doe een deksel op de pan en laat dit even stomen. Roer de creme fraiche met de eieren los en roer de kaas erdoor eventueel wat peper toevoegen en wat nootmuskaat. Draai het vuur onder de andijvie uit en roer het creme fraiche mengsel erdoor. Schep dit in de ovenschaal en beleg dit met de aardappelschijfjes, strooi de spekjes erover en nog een handje kaas en bak dit 40 minuten in de oven.

Serveertips

WAAAAAAAAAAAAU hier mag best een lekker glaasje wijn bij!!

