

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg. Aardappelen 2 teentjes  
Knoflook 2 preien 1 grote Ui 500  
gr. Gehakt 40 gr. Boter 40 gr.  
Meel 200 ml. Slagroom 375 ml.  
Groente bouillon 75 gr. Geraspte  
Kaas 2 el. Kerrie 1/2 el Smoked  
Paprika Zout Witte Peper

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Duits  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Aardappel-Prei Kerrie Ovenschotel

De herfst en winter staan voor de deur, daar past deze smakelijke ovenschotel goed bij.

### Hulpmiddelen

Braadpan Ovenschotel Steelpan

### Bereidingswijze

De aardappelen schillen en ongeveer 15 minuten koken. Laat deze een beetje afkoelen en snijd ze in grove blokken. In een Braadpan de ui, knoflook en gesneden prei glazig bakken. Pas dan het gehakt aanbraden. Rul het gehakt niet te fijn. Zout, peper en de paprika toevoegen. In een andere pan smelt de boter en voeg het meel toe, dan de kerrie. Goed vermengen en voeg dan de bouillon en de slagroom toe. Daarna voeg je de kaas toe en laat dit smelten in de saus. Vul de ovenschotel met de aardappelen, daarover het prei-gehakt mengsel en tot slot de saus. Ongeveer 30 minuten in de oven op 225C.

### Serveertips

Je kunt er een salade bij serveren.