

### Ingrediënten voor 4 personen

800 g kruimige aardappels  
olijfolie om in te bakken 1 bosje  
bospenen 1 ui 2 appels, Elstar  
300 g rundergehakt 1 tl  
kaneelpoeder 1 tl komijnpoeder 1  
tl gember 1 tl kerrie 1 el rozijnen  
150 g jonge kaas 55 g  
amandelschaafsel

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Wortelovenshotel

Dit recept heb ik gezien bij Rudolph de makkelijke maaltijd. Ik heb zelf wat meer kruiden toegevoegd

### Hulpmiddelen

Ovenschaal

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels in water met een beetje zout in circa 20 minuten gaar. Pel en snijd de ui in halve ringen. Schil en snijd de bospenen in dunne schuine plakjes. Snijd de appels met schil van het klokhuis af in reepjes, lucifers. Verhit een scheut olie in een pan en rul het gehakt. Voeg de ui, bospenen, appel, kaneel, komijn, kerrie en gember en rozijnen toe en bak circa 8 minuten mee. Snijd intussen de kaas in blokjes. Giet de aardappels af en laat uitwasemen en grof stampen. Vet een ovenschaal in met een beetje olie en verdeel de inhoud van de pan erover en bestrooi met geschaafde amandelen. Verdeel de aardappels erover en bestrooi met kaas. Zet de ovenshotel circa 10 minuten in de oven tot de kaas gegratineerd is.