

Ingrediënten voor 2 personen

200 g gehakt, 400 g prei in ringetjes, 100 g geraspte kaas, 1 blikje tomatenpuree, 2 el olie, 1 el azijn, gehaktkruiden, peper, zout

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Montignac

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Ovenschotel

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Preischotel (Geschikt Voor Montignac)

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op de grill. Zet de prei op met een bodempje water en wat zout en kook hem 20 minuten. Meng het gehakt met de gehaktkruiden en bak het tot het rul en bruin is. Maak de prei op smaak met tomatenpuree, azijn, peper en zout. Doe het gehakt onderin de ovenschaal en daar bovenop de gekookte prei. Strooi hier over de geraspte kaas en gratineer de schotel in de oven.