

Ingrediënten voor 4 personen

300 g snelkookrijst 1? theelepel  
bouillonpoeder 1 kilo winterpeen  
4 gemberbolletjes 1 grote ui 400  
g rundergehakt 50 g rozijnen 2  
eetlepels ketjap manis 1  
theelepel sambal 2 eetlepels  
gembersiroop 1 zakje  
amandelschaafsel (45 g) 2  
eetlepels boter of margarine zout,  
peper

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

## Nederland:Ovenschotel met Winterpeen

Smakelijke ovenschotel met winterpeen, gehakt en rijst

### Bereidingswijze

Rozijnen wassen en wellen. In een pan rijst met bouillonpoeder en 1 eetlepel boter volgens de gebruiksaanwijzing gaar koken. Oven voorverwarmen op 200 °C. Intussen winterpeen schoonmaken, wassen en in plakjes van ca. 1 cm dik snijden en in een pan met weinig water en zout de plakjes peen ca. 10 minuten koken. Intussen gemberbolletjes in reepjes snijden en de ui pellen en snipperen. In koekepan rest van boter verhitten en de ui ca. 2 minuten bakken. Gehakt toevoegen en al omscheppend in ca. 5 minuten rul bakken. Ketjap en sambal erdoor roeren en gehaktmengsel op smaak brengen met zout en peper. Schaal invetten. Plakjes peen afgieten en overdoen in schaal. Gemberreepjes, rozijnen en gembersiroop erdoor scheppen. Gehaktmengsel op peenmengsel scheppen, hierop de rijst scheppen en deze gladstrijken. Amandelschaafsel erover strooien. Afdekken met aluminiumfolie. In midden van oven schotel afgedekt ca. 15 minuten bakken. Folie verwijderen en schotel in nog ca. 15 minuten lichtbruin laten worden.