

Andijvie ovenschotel

Voor 3-4 personen



Ingrediënten:

- 2 kroppen andijvie
- 1 kilo (iets kruimige) aardappels
- (vega) gehakt 300 gram
- 1 grote sjalot
- (plantaardige) kookroom, 1 grote beker
- Belegen geraspte kaas
- Peper, zout, nootmuskaat, mosterd

Bereidingswijze:

Schil de aardappels en snijd in dunne plakken. Kook deze met een beetje zout in ongeveer 14 minuten gaar.

Was en snijd de andijvie, kook deze 13 minuten. Laat goed uitlekken in een vergiet.

Bak het sjalotje samen met het gehakt en voeg naar smaak nootmuskaat en peper, zout toe.

Mix de kookroom met 2 tl mosterd

Bouw de ovenschotel als volgt op: laagje kookroom, laagje aardappel, laagje gehaktmengsel, laagje andijvie en weer opnieuw totdat alles op is. Rond af met een laag geraspte belegen kaas.

30 minuten in de oven op 200 graden.