

Aardappelschotel met groenten en gemalen biefstuk



Voor 4 porties

600 g geschilde aardappelen (\pm 10 aardappelen ter grootte van een ei) – 300 g gemalen biefstuk (filet americain – puur rundergehakt) – 1 broccoli – 2 grote uien – blik tomatenblokjes - 250 g champignons – 1 teentje knoflook – 4 smeltkaasjes bv. ziz light – 40 g gemalen kaas – peper, zout en 1 eetl. Provençaalse kruiden – scheutje halfvolle melk – 1 eetl. olijfolie.

Werkwijze

Breng water aan de kook.

Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook gaar.

Pureer de aardappelen en breng op smaak met melk, peper en zout.

Kook de broccoliroosjes gedurende ongeveer 6 minuten.

Wrijf de champignons schoon en snijd in schijfjes.

Snipper de ui fijn en stoof ze in de olie.

Voeg de champignons en de Provençaalse kruiden toe en pers er een teentje knoflook boven uit.

Verwarm de oven voor op 200°C

Voeg de gemalen biefstuk bij de ui en de champignons en bak het vlees los.

Voeg het blik tomaten toe aan het groentemengsel en kruid met peper en zout.

Neem een vuurvaste ovenschotel en leg op de bodem de aardappelpuree daarop de broccoli en een dun laagje groenten-gehaktmengsel.

Leg daarop de plakken smeltkaas en vervolgens nog een groenten-gehaktmengsel.

Bestrooi het geheel met de gemalen kaas.

Zet de ovenschotel gedurende 15 min in de oven op 200°C en de laatste 5 min. op grill stand.