

# == Ovenschotel met gehakt, prei, == zoete aardappel & raappuree

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == Ingrediënten (4 personen) ==

500gr gehakt	1/2 eetlepel Harissa (pikant)
400gr zoete aardappel	100gr gemalen kaas
2 rapen (grote)	
3 stengels prei	
1 ajuin	
2 knoflookteentjes	

## == Zo maak je het ==

1. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Hak de ajuin, prei en knoflook fijn.
3. Schil de raap en zoete aardappel en snijd in gelijke stukken. Kook in gezouten water met de helft van de knoflook tot de blokjes gaar zijn. Giet af en pureer tot een gladde massa. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
4. Doe wat pamspray in een pan en bak het gehakt met de ajuin en overige knoflook gaar. Voeg naar eigen smaak harissa toe.
5. Haal uit de pan en doe het in een ovenschaal.
6. Stoof de prei gaar in olijfolie. Kruid met peper, nootmuskaat en zout.
7. Leg het bovenop het gehakt in de ovenschaal.
8. Doe de zoete aardappel- raappuree bovenop de prei in de ovenschaal.
9. Strooi er de gemalen kaas over en zet in het midden van de oven tot de kaas goudbruin is.
10. Indien de je de ovenschotel al vooraf maakt, om het makkelijker te hebben bij het middag- of avondmaal, de ovenschotel 25 min. in de voorverwarmde oven zetten op 180° en de laatste 5 min gratineren.

*Tip*

Gewoon genieten!