



## Aardappelblokjes, prei- gehaktschotel

Lekker en smaakvol, deze ovenschotel. Lekker van te voren te bereiden, hoeft alleen nog maar in de oven als je gaat eten!

### Wat heb je nodig?

Voor 4 personen  
400 gram aardappelblokjes  
300 gr rundergehakt  
5 preien gesneden  
3 eieren  
bekertje slagroom  
100 gr parmezaanse kaas  
olijf olie  
peper en zout  
2 tl tijm  
aardappelkruiden (kant en klaar of zelf samen stellen)

### Hoe maak je het?

Verwarm de oven voor op 200 graden  
Kruid de aardappelblokjes met de aardappelkruiden en bak ze lekker op  
Doe een klein scheutje olijfolie in de pan en bak de prei in ongeveer 5 minuten  
Voeg de gehakt toe en bak rul  
Klop de eieren met de slagroom en de helft van de kaas en wat zout en peper  
Voeg bij de prei wat zout en tijm toe  
Doe onderin een ovenschaal de aardappelblokjes  
Doe hier het prei gehaktmengsel boven op  
Giet het ei-slagroom-kaas mengsel over de ovenschaal  
Verdeel als laatste de andere helft van de kaas over de schaal  
15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven

Geniet!