

Glutenvrije Aardappel-gehakt schotel

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heb jij geen tijd om uitgebreid te koken, dan moet je vooral deze schotel eens proberen. Super eenvoudig en zo op tafel! En het smaakt voortreffelijk!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- circa 1 kilo aardappels
- 350 a 400 gram rundergehakt
- Zonnebloemolie
- 1 fijngesneden ui
- 1 teentje geperste knoflook
- 1 blik tomaat in blokjes (400 gram)
- Fijn gesneden groene peper (geen pittige)
- Kruiden: Paprikapoeder, oregano, zwarte peper, beetje cayennepeper en zout
- Geraspte kaas en eventueel mozzarella

Bereidingswijze:

1. Schil de aardappels en snijd deze door de helft. Snijd deze helften in schijfjes
2. Doe ruime laag zonnebloemolie in een anti aanbakpan en bak de schijfjes lichtbruin voor ongeveer 15 min
3. Bak intussen het gehakt rul, en voeg de fijngesneden ui toe, en de tomatenblokjes. Doe ook hier de kruiden erbij en roerbak goed door. Voeg de geperste [knoflook](#) toe en roerbak nogmaals door.
4. Voeg een glaasje water toe en laat op rustig vuur inkoken tot een mooie dikke saus
5. Check de aardappels en Strooi er wat zout en de kruiden erover en roerbak ze om
6. Neem een ovenschaal en verdeel de aardappels over de bodem. Giet daarop de gehaktsaus
7. En daarop de groene peperschijfjes
8. Strooi er wat geraspte kaas over en eventueel wat mozzarella
9. Bak in een voorverwarmde oven op 200C voor 15 minuten

Notities: