

# Preischotel met banaan

## Wat heb je nodig

750 gram prei  
500 gram aardappelen  
250 gram gehakt  
50 gram geraspte kaas  
1 theelepel paprikapoeder

20 gram boter  
50 ml melk  
2 bananen  
3 mespuntjes zout  
1 snufje peper



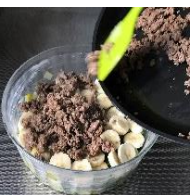
Schil de aardappelen, was en snijd ze in stukken.  
Doe ze in een pan met water en 1 mespuntje zout.  
Brenge de aardappelen aan de kook en laat ze 20 minuten koken.



Snijd de uiteinden van de prei af en snijd de prei in de lengte doormidden.  
Was de prei heel goed en snijd de prei in ringen.  
Doe de prei in een pan met een bodem water.  
Strooi er 1 mespuntje zout op en kook de prei 5 minuten.



Vet een ovenschaal in en zet de oven op 200 graden.  
Giet de prei af in een vergiet en laat de prei even uitlekken.  
Doe de prei in de ovenschaal.  
Pel de bananen, snijd ze in plakjes en leg ze op de prei.



Zet de koekenpan op de kookplaat en doe het gehakt erin.  
Strooi 1 mespuntje zout, de peper en de paprikapoeder over het gehakt.  
Bak het gehakt op de middelste stand in 5 minuten, bruin en rul.  
Verdeel het gehakt over de banaanplakjes in de ovenschaal.



Giet de aardappelen af.  
Maak aardappelpuree met 10 gram boter en de melk.  
Roer de geraspte kaas door de aardappelpuree.  
Schep de aardappelpuree op het gehakt en strijk het glad.



Snijd de rest van de boter in stukjes en leg ze op de aardappelpuree,  
Zet de ovenschaal in de oven.  
Bak de preischotel 30 minuten tot de bovenkant lichtbruin is.