

Ovenschotel wortel en gehakt

Wat heb je nodig

500 gram winterwortelen
500 gram aardappelen
250 gram gehakt
2 eetlepels paneermeel
2 theelepels gehaktkruiden
1 ei
1 mespuntje zout
10 gram boter

1 ui
1 teentje knoflook
1 theelepel tijm
2 eetlepels ketjap
1 eetlepel olie
300 ml water
½ theelepel suiker
boter om in te vetten



Schil de aardappelen en was ze.
Snijd de aardappelen in plakjes en doe ze in een pan.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Schil de winterwortelen en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de winterwortelen in plakjes en doe ze in een pan.
Pel het knoflookteentje.



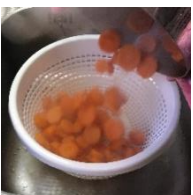
Doe 100 ml water en het zout bij de aardappelplakjes.
Breng ze aan de kook en kook ze 8 minuten.
Doe 100 ml water en de suiker bij de wortelplakjes.
Breng ze aan de kook en kook ze 8 minuten.



Doe het gehakt, paneermeel, gehaktkruiden en het ei in een kom.
Meng alles goed door elkaar.
Rol er balletjes van, iets groter dan een soepballetje.



Zet de koekenpan met de olie op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de gehaktballetjes en de ui in de koekenpan en bak ze 8 minuten.
Pers de knoflook erboven uit en doe de tijm en de ketjap erbij.
Doe er 100 ml water bij en laat het 5 minuten sudderen.



Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Zet de kookplaat uit.
Giet de aardappelen en de wortelen af.
Scheep de gehaktballetjes in de ovenschaal.



Doe de wortelplakjes op de gehaktballetjes.
Verdeel de aardappelplakjes over de wortelplakjes.
Snijd de boter in stukjes en verdeel ze over de aardappelplakjes.
Zet de ovenschaal in de oven en bak het in 30 minuten gaar.