

Ovenschotel met sperziebonen, rundergehakt en aardappelschijfjes

Ingrediënten (voor 2 personen):

- 200 g sperziebonen (vers of diepvries)
- 150 g rundergehakt
- 1 kleine ui (optioneel)
- 300 g gekookte aardappelschijfjes
- 1 ei
- Scheutje crème fraîche of melk (of haverroom)
- Geraspte kaas (rond, bijvoorbeeld belegen of jong belegen)
- Snufje zout, peper en eventueel wat nootmuskaat

Bereiding:

1. Sperziebonen 5–8 minuten koken en afgieten.
2. Rundergehakt rul bakken (eventueel met ui).
3. Ei loskloppen met crème fraîche of melk en wat kruiden.
4. Meng sperziebonen en gehakt in een ovenschaal.
5. Verdeel de aardappelschijfjes eroverheen.
6. Giet het ei-roommengsel over de schotel.
7. Bestrooi met geraspte kaas.
8. Bak 25 minuten op 200 graden, tot het mooi kleurt.

Opmerking: Je kunt ook haverroom gebruiken i.p.v. melk of crème fraîche.