

### Ingrediënten

- 800 gr. aardappels, kruimig
- 300 gr. rundergehakt
- 4 stronken prei
- 250 gr. kastanjechampignons
- 1 ui
- 6 takjes oregano
- roomboter
- scheutje melk
- peper en zout



### Voor de kaassaus:

- 30 gr. bloem
- 30 gr. roomboter
- 600 ml. volle melk
- 200 gr. geraspte kaas\*
- peper en zout

### Bron



kookidee.nl

<https://kookidee.nl/recepten/hoofdgerecht/prei-ovenshotel-met-gehakt-en-kaassaus/>

## Recept

Zet vast een **flinke hapjespan** op laag vuur zodat de bodem goed warm wordt. Zet ook een **pan water** op het vuur voor de aardappelen. Zet ook alvast een **flinke ovenschaal** klaar die je invet met wat boter.

Schil **de aardappelen** en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen in **20 minuten** gaar en giet af. Laat de aardappelen even droogstomen en stamp tot een **romige puree** met een scheutje melk en een klontje boter. Breng op smaak met wat peper en zout en doe de puree in de **ovenschaal**. Strijk de puree zo glad mogelijk uit over de schaal.

Als de aardappels koken pel je **de ui** en snijd je deze goed fijn. Snijd de stronken **prei** tot het groen in dikke ringen. Borstel de **champignons** schoon en snijd in plakjes. Smelt een klontje roomboter in de hapjespan en fruit hier de ui **kort** in aan. Voeg de ringen prei toe en bak deze **kort** mee, voeg tenslotte de champignons toe en kruid met flink wat peper en zout. Ris de **oregano** van de takjes, hak goed fijn en voeg toe aan de braadpan. Roer alles door elkaar en laat met het deksel op de pan **rustig gaar worden** tot de prei lekker zacht is.

Smelt in een **tweede hapjespan** of flinke koekenpan een klontje boter en bak **het gehakt** hierin. Kruid met wat peper en zout en bak tot het gehakt mooi geruld is en gaar. Zet alvast een **steelpannetje** op laag vuur en smelt hier **de boter** in voor de kaassaus. Verwarm de ovengrill vast voor op **200 graden**.

Doe de **prei en champignons** in een vergiet en laat kort uitlekken, schep vervolgens in de ovenschaal en **verdeel over de puree**. Schep met een schuimspaan **het gehakt** uit de pan en verdeel over de prei en champignons.

**Voeg nu de bloem toe** aan de gesmolten boter in de steelpan en roer op het vuur door elkaar. Zodra het mengsel begint te korrelen en wat bruiner wordt **voeg je de melk toe**. Roer net zolang tot je een mooie gladde saus hebt. Voeg nu het grootste deel van **de geraspte kaas** toe, houdt een handje apart voor zo. Roer tot de kaas goed is gesmolten en je een wat **dikkige kaassaus** hebt. Kruid met flink wat peper en zout en giet de kaas **over het gehakt** in de ovenschaal.

Strooi tenslotte het restant van de **geraspte kaas** over de kaassaus en schuif de ovenschaal onder de grill. Laat in de oven staan tot de **kaassaus mooi is gestold** en de bovenlaag mooi goudbruin is. Dit duurde bij **ongeveer 15 minuten**. Haal de ovenschaal uit de oven en serveer de prei-ovenshotel.

Info Martine Lycke 10/01/2019

800 g aardappelen garen  
Stampen + boter -> ovenschaal

Snijden en daarna elk apart aanbakken -> ovenshotel :

500 g Champignons + kl lookpasta

3 preien - mocht gerust 4 zijn  
+ p&s  
+ 6 takjes oregano  
Garen tot prei zacht is -> ovenshotel

1 ui  
500 g kippengehakt  
Vijfkruidenpoeder

Kaassaus:  
30 g boter laten smelten  
+ 30 g bloem  
+ 600 ml melk  
+ kruidenkaas toegevoegd, geen gemalen kaas genoeg, wel nog restje voor bovenop  
P&S  
-> ovenshotel + nog geraspte kaas over

200°C - 15 minuten

---

Fotos

