

Ingrediënten en Recept (2 personen)

Bron

Martine Lycke 22/06/2015



Saus maken :

1 ui
 1 teentje look versnipperen en aanfruiten met olijfolie.
 Tomatenconcentré toevoegen en aanbakken.
 Tomaten toevoegen: 1 arrabiata en 1 tomatenpulp.
 4 el appelmoes.
 Eventueel wat witte wijn.
 Kruiden met : curry, paprika, tijm, marjolein

Ongeveer 20 minuten laten pruttelen



1 ui
 1 teentje look
 Handvol diepvriesworteltjes
 400 g americain
 Aanbakken met 5 kruidenpoeder



Laagjes maken

4 aardappelen in boterhamzakje in microgolf gedurende 6 minuten, schillen, in schijfjes snijden.

Vleesmengsel
 Tomatenmengsel
 Wat light room.

In oven : 180°C – 30 minuten,
 daarna beleggen met geitenkaas en nog eens 10 minuten in de oven laten