



# Italiaanse preischotel met gehakt

Met aardappelschijfjes en provolone



Halfkruimige aardappelen



Rode ui



Knoflookteen



Prei ✨



Italiaans gekruid rundergehakt ✨



Tomatenblokjes



Provolone ✨



Gedroogde oregano



Totaal: **35-40** min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen **5** dagen

De kruiden in het gehakt en de provolone geven deze ovenschotel een Italiaanse twist. Provolone is een half-harde Italiaanse kaas met een opvallende eigenschap: doordat de kaas tijdens de productie elastisch wordt, kan de kaasmaker hem in elke gewenste vorm kneden. Nog een geliefd ingrediënt uit de laars is balsamicoazijn. Door deze azijn toe te voegen aan de tomatensaus, wordt de saus extra zoet. Lekker in combinatie met de frisse prei en zachte kaas!



**KIES NU  
3 WEKEN VOORUIT!**

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, wok of hapjespan en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **Italiaanse preischotel met gehakt**.



### 1 AARDAPPELEN KOKEN

Verwarm de oven voor op 180 graden en kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de aardappelen. Was de **aardappelen** grondig en snijd in plakken van ongeveer ½ cm dik. Kook de **aardappelplakken**, afgedekt, in 8 – 10 minuten gaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



### 2 SNIJDEN EN BAKKEN

Snipper ondertussen de **rode ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Halveer de **prei** in de lengte en snijd in dunne halve ringen. Verhit de roomboter in een wok of hapjespan op middelhoog vuur en fruit de **rode ui** en **knoflook** 2 minuten. Voeg het **gehakt** erbij en rul het **gehakt** 3 – 4 minuten ★.



### 3 PREI BAKKEN

Voeg de **prei** toe aan de wok of hapjespan en bak de **prei** 2 minuten mee met het **gehakt**.



### 4 MENGEN EN KOKEN

Voeg de **tomatenblokjes** toe en breng het geheel aan de kook. Kook 2 minuten op middellaag vuur en breng op smaak met de zwarte balsamicoazijn, peper en zout.



### 5 OVENSCHOTEL BAKKEN

Schep het **mengsel** in een ovenschaal en leg de **aardappelschijven** er dakpansgewijs op. Bestrooi met de **provolone** en de **oregano** en bak 8 – 10 minuten in de oven, of totdat de **kaas** gesmolten is.



### 6 SERVEREN

Haal de ovenschaal uit de oven en laat nog 2 – 3 minuten rusten. Verdeel het gerecht over de borden.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Halfkruimige aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Prei (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Italiaans gekruid rundergehakt (g) *	100	200	300	400	500	600
Tomatenblokjes (blik)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Provolone, mini-flakes (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Gedroogde oregano (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	1	1	2	2	3	3
Zwarte balsamicoazijn (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3261 / 780	527 / 126
Vet totaal (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	21,2	3,4
Koolhydraten (g)	55	9
Waarvan suikers (g)	11,3	1,8
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	49	8
Zout (g)	1,4	0,2

#### ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

★TIP: De groente en het gehakt hoeven niet geheel gaar te zijn: ze garen nog verder in de warme oven.