

# Ovenschotel met aardappel, courgette en gehakt



**Weekrecept** Week 49 2023  
**Bereidingstijd** 20 minuten voorbereiding, 25 minuten oven  
**Aantal personen** 4 personen (en naar behoefte aanpassen en ingrediënten halveren naar 2 personen)

## Ingrediënten

- 4 eetlepels Olie (zonnebloem of olijfolie)
- 6 Grote vastkokende aardappelen
- 750 gr Gehakt
- 2 Courgettes
- 2 Uien
- 2 teentjes Knoflook
- 2 eetlepels Tomatenpuree
- 400 gram Tomatenblokjes
- 2 theelepels Oregano (of Italiaanse of Provençaalse kruiden)
- 1 theelepel Basilicum
- 1 theelepel Paprikapoeder
- 100 gram Geraspte kaas
- Naar smaak peper en/of zout toevoegen

*Liever vegetarisch?*

- Voeg feta op het mengsel toe. Zie stap 10.
- Spekjes in plaats van gehakt? Zie stap 7.

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Schil de aardappelen en snij in plakjes. Kook de aardappelen volgens gebruiksaanwijzing. Giet de aardappelschijfjes in een vergiet en laat rusten.
3. Snipper de ui en snij de knoflook in kleine stukjes.
4. Snij de courgettes in dunne plakjes. En zet apart.
5. Doe een scheut olie in een (wok)pan en fruit de ui en knoflook gedurende 3 á 4 minuten.
6. Gehakt: voeg het gehakt toe in de pan met ui en knoflook en bak rul gedurende 4 minuten, goed blijven roeren. Ga verder met stap 8.

7. Spekjes: bak de spekjes uit in een koekenplan. Eerst een klein beetje olie toevoegen. Begin met 3 minuten op middelhoog vuur. Als ze wat knapperig worden, dan nog 3 minuten op zacht vuur. Doe het vuur uit en voeg de spekjes toe aan ui en knoflook.
8. Voeg nu de tomatenpuree, de kruiden en tomatenblokjes toe aan de pan. En laat circa 8 minuten op een zacht vuur pruttelen. Roer na 4 minuten het mengsel goed door. Haal de pan van het vuur en zet apart.
9. Doe twee eetlepels olie in een koekenpan en bak gedurende 4 minuten de schijfjes courgette. Voeg wat groene kruiden toe. Roer om en zet apart.
10. Vet een grote ovenschaal met olie in.
  - Bedek de bodem met aardappelschijfjes.
  - Doe dan de helft van het gehakt mengsel erop.
  - Dek af met de helft van de courgette schijfjes.
  - Dan weer de andere helft van het gehaktmengsel erop.
  - En afdekken met de plakjes courgette.Als laatste bedek je de ovenschotel met de geraspte kaas.
11. Zet de ovenschotel 25 minuten in de oven. Controleer na 20 minuten of de groenten gaar zijn. Als de geraspte kaas te donker wordt, doe een laag aluminiumfolie over de ovenschaal.

**Eet smakelijk!**