

## Recept

---

### Broccoli schotel met gehakt

4 personen

#### Benodigheden

- ✓ 600 gram geschilde aardappelen
- ✓ 2 dl melk
- ✓ 300 gram broccoli
- ✓ boter
- ✓ 1 teentje knoflook
- ✓ 1 blikje tomatenpuree
- ✓ 300 gram rundergehakt
- ✓ 50 gram geraspte kaas
- ✓ peper, zout, nootmuskaat, gember, paprikapoeder, bouillon



#### Bereiding

Verwarm de oven voor op 250 °C. Kook de aardappelen pureer ze goed. Voeg 2 dl kokende melk, 30 g boter, peper, zout en muskaat toe. Er ontstaat nu een dunne aardappelpuree. Voeg tenslotte een ei toe en klop de puree zeer luchtig. De broccoli moet u even voorkoken; de steeltjes 10 min, de roosjes 5 min. Daarna afgieten en goed laten uitlekken. Kruid het rundergehakt met peper, zout, muskaat, ½ tl gember en 1 tl paprikapoeder. Bak het gehakt rul en voeg daarna een gesnipperde ui en een teentje knoflook toe. Voeg 2 dl bouillon en een blikje tomatenpuree toe. Meng het gehaktmengsel met de broccoli. Vet een ovenschaal in en breng het broccoli-gehaktmengsel hierin over. Schep de puree hierover en strooi er tenslotte 50 g geraspte kaas overheen. Plaats het gerecht 15 minuten in de oven.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 25

**EET SMAKELIJK!**

