



Ingrediënten

- 120 gram Aardappelen kruimig
- 75 gram Rundergehakt mager
- 45 gram Champignons
- Ui rauw, Snij in halve ringen
- 1 theelepel Mosterd
- 24 gram Kaas 30+ evt kruiden
- 90 gram Snijbonen

18-10-2017

Cottage pie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Schil en kook de aardappelen.
3. Bak ondertussen het gehakt in 8 minuten rul.
4. Bak de ui en champignons 5 minuten mee.
5. Meng de mosterd door het gehaktmengsel en breng op smaak met peper.
6. Giet de aardappelen af en vang het kookvocht op.
7. Voeg wat van het kookvocht toe aan de aardappelen en stamp tot puree.
8. Meng hierna de kaas erdoor.
9. Verdeel de snijbonen over het gehakt en dek af met puree.
10. Bak het gerecht in de oven in 20 minuten goudbruin.

Eet smakelijk!