



MEDISCH THUIS

waar alle zorg samenkomt

Ovenschotel met knolselderpuree

Ingrediënten voor 2 personen

- 300 gram kipgehakt
- 2 grote wortelen
- 300g knolselder
- 3 middelgrote aardappelen
- 1 ui
- Paneermeel
- Komijn
- Nootmuskaat
- Witte peper
- Zout
- Vloeibare margarine

Bereidingswijze

1. Schil de knolselder en de aardappelen en snijd in blokjes. Was onder stromend water.
2. Kook de knolselder en de aardappelen in een kookpot volledig gaar.
3. Bak het gehakt gaar in een antiaanbakpan.
4. Neem een ovenschotel en bedek de bodem met het gehakt.
5. Schil de wortelen en rasp fijn in de pan.
6. Schil een ui en snipper fijn. Voeg bij de wortelen en laat kort bakken. Kruid met komijn naar smaak.
7. Verwarm de oven voor op 180°C.
8. Pureer de knolselder en de aardappelen. Kruid met nootmuskaat, witte peper en zout.
9. Verdeel de wortel en ui over het kipgehakt en bedek met de knolselderpuree.
10. Bestrooi met paneermeel en giet er een beetje vloeibare margarine over.
11. Zet 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

