

# Veldvers Recept

## GEHAKTSCHOTEL MET BROCCOLI

Broccoli is een echte powergroente! Ze bevat veel vitamientjes en combineert heerlijk met hartige recepten, zoals deze gehaktschotel.

### Bereiding

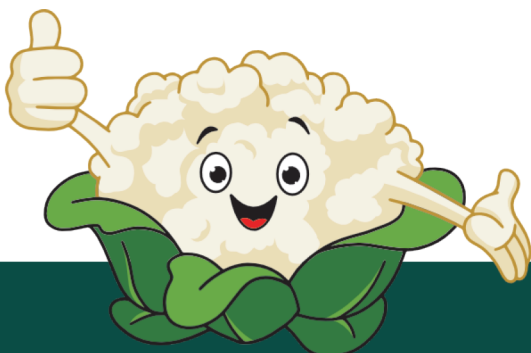
- Schil de aardappelen, snij ze in plakjes, kook ze 10 minuten in gezouten water. Verwarm de oven voor op 180° C.
- Verdeel de broccoli in roosjes en blancheer ze 3 minuten.
- Pel en snipper de ui en de knoflook. Snij de champignons in plakjes en stoof ze samen met de ui en knoflook in een klontje boter. Voeg er het gehakt aan toe en bak het rul.
- Roer er de blokjes tomaat en 1 el tomatenpuree door. Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper.
- Vet een ovenschaal in met boter. Verdeel er de helft van de aardappelen over. Giet er de melk over. Schep er het gehakt in en bedek met de plakjes kaas. Verdeel er de broccoli over en dek af met de resterende aardappelen.
- Bestrooi met gemalen kaas en zet 30 minuten in de oven.

### Ingrediënten

500g aardappelen  
400g gemengd gehakt  
400g tomatenblokjes (uit blik)  
1 broccoli  
250g champignons  
1 ui  
3 plakjes jonge kaas  
100g kaas (gemalen)  
boter  
1dl melk  
1el tomatenpuree  
1 teentje knoflook  
cayennepeper  
peper  
zout

Serveren maar!

Recept: Libelle Lekker



**Hoe kan je iets met liefde koken,  
wat zonder liefde is geproduceerd?**

*Loesje*

GEBROEDERS VERCAMMEN  
Met passie geteeld, met zorg geselecteerd  
[www.gebroedersvercammen.be](http://www.gebroedersvercammen.be)