

## Aardappel-ovensotel met witte bonen en gehakt



**Bereidingstijd:** 50 min    **Personen:** 2    **Categorie:** Gehakt    **Gerecht type:** Ovensotel

**Per portie:** nb

### Ingrediënten

- 200 gr gehakt
- 1 courgette
- 300 gr witte bonen in tomatensaus
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 ui
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl paprikapoeder
- snufje chilipoeder/cayennepeper
- snufje peper
- 500 gr aardappels (schijfjes)
- handje geraspte kaas

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 gr. Snij de courgette en ui in stukjes. Giet en beetje olie in een pan en fruit de ui aan. Voeg na 2-3 minuten het gehakt toe en bak het gehakt rul.
2. Voeg de courgette toe en bak een paar minuten mee. Voeg de tomatenpuree en de witte bonen in tomatensaus toe en meng alles goed door elkaar. Voeg wat water toe als de saus een beetje te droog is. Laat de saus 10 minuten pruttelen
3. Bedek de bodem van een ovenschaal met de helft van de aardappelschijfjes. Schep de bonen-courgette saus over de aardappelschijfjes en dek weer af met de rest van de aardappel schijfjes. Stooi de kaas over de schijfjes.
4. Zet de ovensotel ongeveer 30 minuten in de oven. Als het geheel te bruin wordt kun je de ovenschaal afdekken met aluminiumfolie.