Elvea, een feest uit Italië

One Pot Ovenschotel met groenten en gehakt

Ingredienten voor 4 Personen

600	g	glutenvrij kalfsgehakt
1	fles	ELVEA Polpa di pomodoro
2	eetlepels	gedroogde oregano
1		ui, gesnipperd
3		wortels in blokjes
1		courgette in blokjes gesneden
2	handvol	verse spinazie
1		bloemkool
1	snuifje	nootmuskaat
4	eetlepels	olijfolie
1	snuifje	zout
		zwarte peper

Bereiding

1. Stoom of kook de bloemkool gaar. Kruid met peper, zout, nootmuskaat en 2 el olijfolie en mix met de staafmixer tot een gladde puree.
2. Verhit 2 el olijfolie in een ovenbestendige pan met dikke bodem en bak de ui gedurende 2 minuten. Voeg de wortels en courgette toe en bak 5 minuten verder. Voeg dan het gehakt toe en bak rul. Als het gehakt gebakken is, voeg dan de Elvea Polpa en de oregano toe.
3. Laat 10 minuten pruttelen. Kruid met peper en zout.
4. Lepel er als laatste de bloemkoolpuree op.
5. Bewaar in de koelkast en haal 10 minuten voor het gebruikt uit de oven.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Bak de ovenschotel gedurende 20 minuten in de oven op 180°C.

Dien op met een lekkere salade.
Smakelijk!

Recept info: Must Be Yummie