**Ovenschotel met gehakt en groente**

Voor 8 personen

Benodigdheden:

* 1 kg gehakt
* 3 grote uien
* 4 teentjes knoflook
* 4 grote winterpenen
* 400 gr sperziebonen
* 250 gr champignons
* 4 el tomatenpuree
* 1 el tijm
* ½ liter kippenbouillon (sterkgeconcentreerd)
* 2 el bloem
* 100 ml worcestersaus
* Olijfolie
* 2 kg kruimige aardappelen
* 2 eierdooiers
* 100 gr geraspte kaas

Werkwijze:

* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Maak de groente schoon
* Snijd de uien in halve ringen
* Haal de puntjes van de sperziebonen en halveer ze
* Snijd de winterpenen en champignons in plakjes
* Schil de aardappelen en kook gaar
* Rul het (gekruide) gehakt
* Bak de tomatenpuree even mee
* Voeg de gesneden groente, tijm en de uitgeperste knoflook toe
* Laat alles zacht worden
* Voeg de kippenbouillon en de bloem toe
* Al roerend laten pruttelen tot het dik en stijf is
* Breng op smaak met worcestersaus
* Giet de aardappelen af en stamp fijn
* Voeg de eierdooiers en 50 gr kaas toe aan de gestampte aardappels
* Vet een ovenschotel in
* Vul de ovenschaal met het groentemengsel, dek af met de aardappelpuree en een laagje kaas
* Bak de ovenschotel 25 minuten in de voorverwarmde oven