**Ovenschotel met pompoen en zoete aardappel**

Voor 6 personen

**Benodigdheden**

* 600 gr pompoen
* 600 gr zoete aardappel
* Olijfolie
* 2 rode uien
* 300 gr rundergehakt
* 2 theelepels koekkruiden
* 2 eetlepels ketjap
* snufje zout en peper
* 1 flinke eetlepel couscous
* 100 gr roomkaas

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Halveer de pompoen, verwijder de pitjes en de draden en snijd in plakken van 1 cm dik
* Schil en was de zoete aardappel en snijd in plakken van 1 cm dik
* Kook de zoete aardappel en pompoen in 1 pan in 10 minuten gaar
* Pel de rode uien en snijd in ringen
* Bak de ui 5 minuten
* Rul het gehakt met de koekkruiden, ketjap en peper
* Vet de ovenschaal in met een beetje olijfolie
* Strooi een eetlepel couscous over de bodem. Dit absorbeert het vocht uit het gehakt en de groente
* Schep het gehaktmengsel in de schaal
* Verdeel de zoete aardappel en pompoen eroverheen
* Smeer de roomkaas erover en zet de ovenschotel 15 minuten in de oven
* Haal eruit als de kaas een lichtbruin korstje krijgt