**Ovenschotel met shoarma, groente en rösti**

Voor 4 personen

**Benodigdheden:**

* 500 gr shoarmavlees
* 750 gr sperziebonen of 1 bloemkool
* 1 kg kruimige aardappelen
* 20 gr Parmezaanse kaas

**Werkwijze:**

* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Schil de aardappels en rasp ze (daarna niet meer afspoelen!)
* Vet een ovenschaal in en beleg met de geraspte aardappel
* Druk aan met de achterkant van een lepel
* Zet 15 minuten in de oven
* Punt de boontjes/snijd de bloemkool in kleine roosjes en was de groente
* Kook de groente 5 minuten
* Braad het shoarmavlees rondom gaar
* Haal de aardappel uit de ovenschaal
* Doe de shoarma in de schaal
* Leg de groente eroverheen
* Doe hier de aardappel bovenop
* Bestrooi de aardappel met de Parmezaanse kaas
* Zet de ovenschotel nog 30 minuten in de oven op 180 graden