



Elvea, een feest uit Italië

Laagjesschotel met aardappelen en cubetti



Ingredienten voor Personen

| | |
|------------|---------------------------------|
| 500 g | kalfsgehakt |
| 6 | aardappelen |
| 2 | wortels |
| 1 | rode paprika |
| 1 | gele paprika |
| 1 | ui |
| 2 teentjes | look |
| 1 blik | ELVEA Cubetti Verse Groenten |
| 1 blik | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 1 eetlepel | gemalen kaas |
| | groentebouillon |

Bereiding

Schil en versnijdt de aardappel in fijne plakjes (om deze gelijk te hebben van dikte kan je de mandoline gebruiken), daarna kook je deze voor 5 minuten tot ze halfzacht zijn. Giet ze af en laat even afkoelen.

Ondertussen kan je de andere groenten reinigen en versnijden en even kort aanstoven in een pannetje. Na het stoven voeg de je de cubetti, het tomatenconcentraat en de bouillon toe en laat je even sudderen.

Bak het gehakt in een bakpannetje met een weinig vetstof.

Neem nu de schotel en ga over tot het schikken. Onderaan het gehakt, hierboven de saus en afwerken met een laagje aardappelen. Werk af met kaas en afbakken voor 30 min in een oven van 180°C.

Recept info: Mama's Gezonde Tips

