

GEHAKT - PREITAART

Benodigdheden : voor **4** personen

450	gr	Gehakt – gemengd
3	st	Preiwitten
50	gr	Boter en wat extra
50	gr	Bloem
2,5	dl	Melk
100	gr	Gemalen kaas naar smaak
2,5	dl	Kippenbouillon (is 2,5 dl water + half blokje) Nootmuskaat

Bereidingstijd: 20 + 40 minuten in de oven.

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 185 gr C

Maak 3 preiwitten schoon, spoel goed, en snijd in halve ringetjes.

Smelt wat boter en stoof de prei tot hij zacht is.

Kruid met peper, zout en nottmuskaat.

Bekleed een taartvorm van 24 cm doormeter met bakpapier en duw er dan het gehakt in.

Zet 20 tot 25 minuten in de oven tot het gaar en wat bruin ziet.

Smelt voor de béchamelsaus 50 gr boter en 50 gr bloem. laat 1 minuutje bakken.

Giet er dan 2,5 dl melk en 2,5 dl kippenbouillon bij. Blijf met de klopper roeren tot je een mooie gladde saus hebt.

Meng de saus met de prei en giet over het gehakt.

Bestrooi met 100 gram gemalen kaas en zet 20 minuten in de oven.

Lekker met rijst of pasta.

Smakelijk

=====