

Andijvie ovenschotel

1 krop andijvie
1 kilo aardappelen
400 gram gehakt
3 tomaten, in stukjes
1 teentje knoflook, gesnipperd
2 eieren
2 deciliter melk
100 gram kaas, geraspt
zout en peper



Schil de aardappelen, snijd ze in plakken en kook ze in 5 à 10 minuten gaar. Giet ze daarna af en laat even droogstomen.

Bak het gehakt rul al prakkend met een vork, doe de tomaat en wat zout erbij en laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de andijvie, snijd in repen en kook in aanhangend water totdat ze geslonken is. Laat de andijvie uit-lekken in een vergiet.

Klop in een kom de eieren los met

melk, kaas, knoflook, zout en peper.
Vet een diepe ovenschaal in met
boter en leg daarin alle aardappelen,
een laagje andijvie, het gehakt en
weer een laagje andijvie.
Giet hierover de ei- kaassaus.
Zet de schotel ongeveer 25
minuten in de oven.