

Aardappel gehakt rol met prei

De klassieke AVG maar dan met een heerlijke twist! Dit recept combineert smeuïge aardappelschijfjes met kruidig Vechtdal Hooglander gehakt, zachte prei en romige kaas. Dit is precies waar je naar snakt als het buiten kouder wordt. Perfect voor een doordeweekse avond waarop je toch iets bijzonders wilt serveren. Makkelijk te maken, feestelijk om te zien en zo opgerold op je bord. Comfort food op zijn best voor de herfstmaanden!

Ingrediënten

- Aardappels
- Geraspte kaas
- Vechtdal Hooglanders gehakt
- 2x Prei
- Roomkaas/kruiden kaas
- Peper & zout
- Scheut ketjap
- Chili flakes (optioneel)

Zet de oven aan op 250 graden en laat deze voorverwarmen.

Pak een oven tray of rek en leg hier bakpapier op. Strooi over het bakpapier de geraspte kaas. Snijd vervolgens de aardappels in dunne plakjes en leg deze aansluitend over elkaar op de kaas.



Op deze manier blijft alles straks goed aan elkaar zitten als de kaas smelt.

Bestrooi met zout en peper en schuif de tray of het rekje in de oven. Na zo'n 20 minuten is het klaar om er uit te halen. Check voor de zekerheid wel even tussendoor. Het kan zijn dat de aardappels er iets korter of langer in moeten, afhankelijk van hoe dik de plakjes zijn gesneden.

Bak terwijl de aardappelschijfjes in de oven zitten het gehakt goudbruin, en kook de prei.

Voeg aan het gehakt peper, zout, ketjap en knoflook (poeder) toe. Als het mengsel klaar is voeg dan de prei er bij en prak alles goed samen. Doe daarna 3 flinke scheppen roomkaas door het mengsel en roer door.

Als de aardappelschijfjes uit de oven zijn gehaald, smeer dan het gehakt prei mengsel er overheen. Laat dit een beetje afkoelen en rol daarna het geheel op. Doordat het bakpapier er nog onder zit is dit wat makkelijker te doen.

Snijd de rol aan en top eventueel nog af met wat chili flakes en roomkaas. Eetsmakelijk!

