

Rösti ovenschotel

Heeren XVII bestuur 2023-I (Brenda, Cars, Luuk, Marjon en Rutger)



80 minuten (30 oven)



Rhône



1113 Kcal



oven

Ingredienten (12p)



4 winterpenen



4 grote uien



2 kg gehakt



600 gr. spekkies



3 kg sperziebonen



3 kg rösti (los, geen schijven)



500 gr. kaas

Zo stelt de techneut het samen

1. Snipper de ui en snijd de wortel in kleine stukjes.
2. Doe de spekjes in de pan en knijp de zakjes uit.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden.
4. Als het vet een beetje uit de spekjes is, en je voor het eerst zin krijgt om er een uit de pan te bietsen, dan mag het gehakt erbij.
5. Verwarm de oven van de buren ook even voor.
6. Kluts alle eieren.
7. Als het gehakt rul gebakken is, voeg dan de ui toe.
8. Voeg daarna de wortel toe.
9. Doe het deksel op de pan.
10. Kruid met peper, zout, paprika poeder, knoflookpoeder, chilivlokken naar smaak.
11. Proef. Beleef.
12. Stop alles in een ovenschaal.
13. Verdeel de rösti er overheen.
14. Strooi de kaas er overheen.
15. Pleurt alles in den oven.

Dit zegt bestuur:

- *Kosten en moeite gespaard.*
- *Heeren XVII is niet aansprakelijk voor anti-aanbaklagen.*
- *Zet de pepermolen in de kruipversnelling.*

Dit zegt Louis:

De principes gaan snel overboord, al na een halfuurtje werden er tóch röstischijven bovenop de ovenschotel aange troffen. Het smaakt er echter zeker niet minder om!

