**Prei-kerrieschotel met gehakt en aardappelschijfjes**

Nodig voor 2 personen:

eetlepel olie

ui (gesnipperd)

teentje knoflook (geperst)

300 gram rundergehakt

2 theelepels gewone kerriepoeder

2 theelepels masala kerriepoeder

Peper

Zout

1,5 prei (in dunne ringen)

37,5 gram boter

37,5 gram bloem

375 milliliter melk

150 gram belegen kaas (geraspt)

450 gram aardappelschijfjes (koelvers)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de ui en knoflook 2 minuten. Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg het kerriepoeder, wat peper en zout en de prei toe en bak nog 5 minuten verder. Smelt de boter in een (steel) pan. Voeg vervolgens de bloem toe en bak circa 1 minuut. Voeg scheutje voor scheutje de melk toe en roer goed door. Voeg de helft van de kaas toe en breng de saus op smaak met zout en peper. Leg de helft van de aardappelschijfjes in de ovenschaal, bestrooi met peper en zout en schep het gehaktmengsel erop. Verdeel vervolgens de overige aardappelschijfjes erover en bestrooi met peper en zout. Schep de kaassaus erover en bestrooi met de overige kaas. Bak de schotel in de oven in circa 25 minuten goudbruin.