**Broccoli ovenschotel met gehakt en boursin**

Nodig:

½ grote broccolistronk

250 gram gehakt

½ ui gesnipperd

½ kuipje Boursin kuipje van 150 gram

flinke snuf versgemalen zwarte peper

zout

¾ theelepel paprikapoeder

¾ theelepel kerriepoeder

flinke snuf pul biber of chilivlokken

*Aardappelpuree*

500 gram iets kruimige aardappelen geschild en in kleinere stukjes gesneden

65 milliliter melk

flinke snuf versgemalen zwarte peper

zout

flinke snuf nootmuskaat

½ theelepel uienpoeder

klont roomboter optioneel

Bereiding:

Vet een ovenschaal in en verwarm de oven voor op 200 graden. Kook de aardappelen gaar, giet af en stamp tot een puree met de melk, uienpoeder, nootmuskaat en een flinke snuf peper en zout. Wanneer de aardappelen koken kook je ook de broccoli beetgaar en maak je het gehaktmengsel. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een hapjespan. Fruit de uien met een snuf peper en zout. Voeg het gehakt toe en rul goudbruin. Voeg dan de paprikapoeder, kerriepoeder en pul biber toe en bak tot het gehakt gaar is. Voeg dan de Boursin toe en roer goed door het gehakt. Schep vervolgens de gekookte broccoli erdoorheen. Schep het gehakt-broccoli mengsel in de ovenschaal, schep daarop de aardappelpuree en bestrooi eventueel met extra pul biber / chilivlokken. Bak de ovenschotel in 10-15 minuten goudbruin.

Tip: ook lekker met geraspte kaas of paneermeel en klontjes roomboter.