**Ovenschotel met prei en kerrie**

Nodig:

200 gram rundergehakt

250 gram prei

1 ui

1 teen knoflook

450 gram voorgekookte aardappelschijfjes

Kerriepoeder naar smaak (niet te zuinig)

1 theelepel peterselie

25 gram bloem

25 gram boter/margarine

250 ml melk

50 gram geraspte belegen kaas + een beetje extra voor er overheen

zout

peper

Bereiding:

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd ook de prei in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui en knoflook. Voeg na 2-3 minuten het gehakt en de kruiden toe. Bak het gehakt rul en voeg dan de prei en de kruiden toe. Bak dit nog 5 minuten en zet dan het vuur uit. Smelt in een klein pannetje de boter of margarine. Voeg dan de bloem toe en meng door elkaar. Na 1 minuut voeg je beetje voor beetje de melk toe. Blijf ondertussen goed roeren met een garde. Als je alle melk hebt toegevoegd, en de roux heeft de juiste dikte (dus niet zo dun als melk), dan kan de geraspte kaas en een snufje zout en peper erbij. Als de kaas is gesmolten, zet je het vuur uit. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van een ingevette ovenschotel. Schep het gehaktmengsel er overheen en dek af met de rest van de aardappelschijfjes. Als laatste giet de kaassaus over de ovenschotel. Strooi nog wat extra geraspte kaas over de bovenkant. Zet de ovenschotel met prei en kerrie ongeveer 20 minuten in de oven.