



Gehaktstoof met hartige kaascrumble

met champignons en knoflookbieslook



2 personen

Je hebt vast wel eens een lekkere zoete crumble gemaakt, maar wist je dat een hartige variant ook heel smakelijk is? Chef Lieke ontwikkelde een heerlijke variant met lekker veel kaas en havermout. Je gebruikt 'm om een stevige gehaktstoof met champignons en wortel af te maken en je bestrooit het geheel met knoflookbieslook.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 ui
- 1 blikje tomatenpuree
- 250g champignons
- 1x rundergehakt
- 1 zakje harissa
- 10g verse knoflookbieslook
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 zakje bakpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp

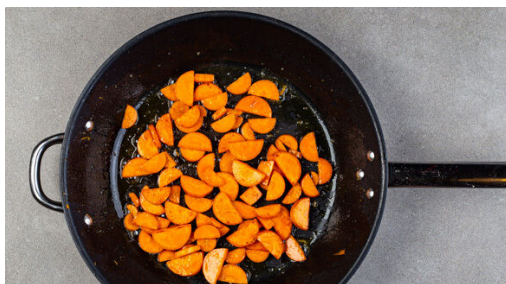
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 922kcal, vet 55.0g, koolhydraten 61.0g, eiwit 43.8g



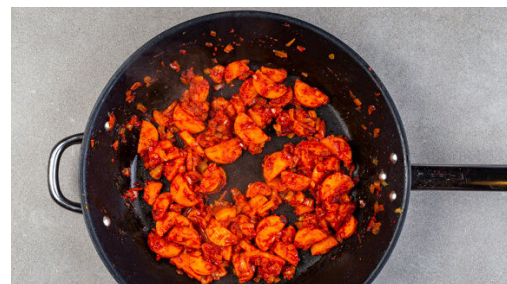
1. Wortel garen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Weeg 50g boter af en bewaar in de koelkast tot gebruik. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter (niet van de 50g). Voeg de **wortel** en 1/2tl zout toe en bak in ca. 5min zacht.



4. Crumble voorbereiden

Snijd of knip de **knoflookbieslook** in dunne ringen. Rasp de **kaas** fijn. Haal de 50g boter uit de koelkast en snijd in kleine blokjes.



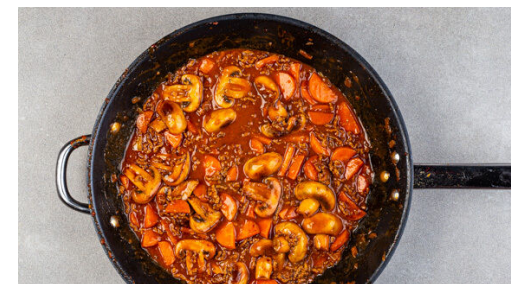
2. Ui toevoegen

Pel en hak de **ui** fijn. Voeg de **ui** en de **tomatenpuree** toe aan de pan en bak al roerende ca. 5min.



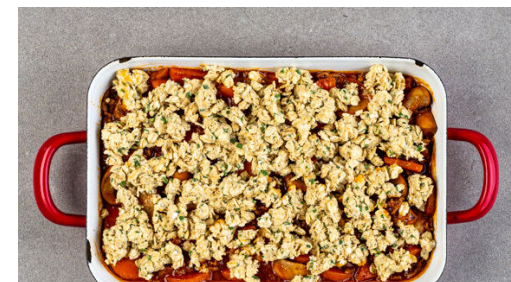
5. Crumble maken

Meng de **kaas** met **100g havervlokken**, **3/4e van de knoflookbieslook**, **1tl bakpoeder**, de blokjes boter, 1el bloem, een snuf zout en 1/2tl peper tot een kruimelig deeg. Doe dit door het **deeg** tussen je vlakke handen te wrijven. Je hebt de **rest van de havervlokken** niet nodig.



3. Stoof maken

Snijd de **champignons** doormidden of in vieren en voeg ze met het **gehakt** en 1/2tl zout toe aan de pan. Draai het vuur zeer hoog en bak in ca. 3min goudbruin en rul. Bestrooi het **gehaktmengsel** met 1tl bloem, roer door en voeg de **helft van de harissakruiden**, 1el balsamicoazijn, 175ml water en 1tl suiker toe. Laat het geheel ca. 5min zachtjes pruttelen.



6. Crumble bakken

Stort het **gehaktmengsel** in een kleine ovenschaal en verdeel de **crumble** erover. Bak 12-14min in de oven, tot de **crumble** goudbruin is. Verdeel over de **borden** en bestrooi met de **rest van de knoflookbieslook**.