



## Jachtschotel met brocoli



[www.peuteren.nl](http://www.peuteren.nl)

Voor ouders met een *eigen wijze* mening



Het recept is afkomstig uit het boek Koken voor kleine sterren  
Uitgeverij: Fontaine Uitgevers  
ISBN: 9789056563476

# Jachtschotel met broccoli

1 ui, gesnipperd  
50 ml olijfolie  
600 gram gehakt, half-om-half  
1 blikje tomatenpuree (70 g)  
600 gram broccoli,  
stronkjes en roosjes  
gescheiden  
600 gram aardappels,  
geschild  
150 ml melk  
100 gram boter  
60 gram geraspte kaas  
zout en peper

4 personen

1. Smoor de ui in een braadpan in de olijfolie glazig, voeg het gehakt toe en bak het met behulp van een vork tot rulle korrels.

2. Voeg de tomatenpuree toe en breng de saus op smaak met zout en peper.

3. Kook de broccolistronkjes met wat zout 4 minuten in ruim kokend water, en voeg na 2 minuten de roosjes toe. Giet ze af en laat ze afkoelen.

4. Zet de aardappels voor de helft onder water en breng ze aan de kook. Voeg wat zout toe en laat ze met het deksel op de pan gaar koken. Giet ze af en maak er met een stamper of aardappelknijper puree van. Meng de even opgewarmde melk en boter ook door de puree en breng op smaak met zout en peper (pas op met dat mengen, van een mixer wordt de puree al snel lijmerig, klop liever energiek met een houten lepel).

5. Verwarm de oven tot 180°C. Smeer een braadslede in met wat boter en bedek de bodem met de broccoli. Verspreid het gehakt over de broccoli en bedek deze met de aardappelpuree, waar je snel nog wat geraspte kaas door hebt gemengd.

6. Zet de jachtschotel 40 minuten in de hete oven en serveer hem direct.

### Voor de kleinste sterren vanaf 6 maanden:

Rul wat gehakt in margarine of olie. Kook een paar stronkjes broccoli en een aardappeltje. Als alles gaar is mix je het met de staafmixer totdat het fijn genoeg is. Maak amouig met een klein beetje olie of margarine.