



Cheesy corned beef met aardappelpuree en cheddar uit de oven

Een hartige ovenschotel met zachte aardappelpuree, aangebakken corned beef en een goudbruine korst van gesmolten cheddar. Pure comfort food, zo klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	3	Ovenschotel

Ingrediënten

- 1 blik corned beef
- 500 tot 700 gr aardappelen (geschild, in blokjes)
- 1 ui (fijngesneden)
- 1 teentje look (optioneel)

100 tot 150 gr geraspte cheddar
scheutje room of melk
klontje boter
peper, zout en muskaatnoot
scheutje worcestershiresaus (optioneel)
fijngesneden augurk of wat mosterd om te serveren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Kook de aardappelblokjes in ruim gezouten water gedurende 15 tot 20 minuten tot ze volledig zacht zijn. Giet af en laat een minuutje uitdampen.
3. Stamp de aardappelen fijn met de boter en de room of melk tot een gladde puree. Kruid met peper, zout en een snuifje muskaatnoot. Meng 65 gr van de geraspte cheddar door de warme puree.
4. Fruit ondertussen de ui op een matig vuur in een scheut olie tot hij glazig is, ongeveer 5 minuten. Voeg eventueel de look toe en bak nog 1 minuut mee.
5. Snij of breek de corned beef in grove stukken en doe ze bij de ui in de pan. Bak al omscheppend aan tot het vlees licht gekleurd is. Voeg eventueel de worcestershiresaus toe en kruid voorzichtig met peper. Wees zuinig met zout, want corned beef en cheddar zijn van nature al zout.
6. Vet een ovenschaal licht in. Schep de aardappelpuree als eerste laag in de schaal en strijk glad. Verdeel het corned-beefmengsel er gelijkmatig over. Strooi de resterende 65 gr cheddar over de bovenkant.
7. Zet de schaal 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas goudbruin borrelt. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Restjes de dag nadien? Laat de schotel volledig afkoelen, snij in vierkante blokjes en bak ze krokant in een droge pan tot lekkere corned beef hash bites.

Lekker met

Fijngesneden augurken of pickles en een frisse rucolasalade

Dranktip

Een stevig glas rood of een fris blond bier passen uitstekend bij deze hartige schotel.

