

Recept: Ovenschotel met Witte Kool en Gehakt

Deze hartige ovenschotel is een **comfort food klassieker**, perfect voor een gezellige avondmaaltijd. Met smeelige aardappelpuree, gestoofde witte kool, kruidig gehakt en een romige bechamelsaus en natuurlijk met een krokant kaaskorstje.

Ingrediënten voor 4 personen	Hoeveelheid	Mise en Place	# personen omrekenen
<input type="checkbox"/> Kruimige aardappelen	800 gram	geschild en in gelijke stukken	
<input type="checkbox"/> Melk	100 ml		
<input type="checkbox"/> Boter	50 gram (voor de puree)		
<input type="checkbox"/> Witte kool	500 gram	fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Uien	1 stuks	fijn gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Gemengd gehakt of kip	600 gram		
<input type="checkbox"/> Bloem	40 gram (voor bechamelsaus)		
<input type="checkbox"/> Boter	40 gram (voor bechamelsaus)		
<input type="checkbox"/> Melk	500 ml (voor bechamelsaus)		
<input type="checkbox"/> Geraspte kaas	100 gram		
<input type="checkbox"/> Olijfolie of boter	1 el		
<input type="checkbox"/> Zout, peper, nootmuskaat	naar smaak		

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg deze eenvoudige stappen om een heerlijke ovenschotel te bereiden die iedereen zal waarderen.

1 Aardappelpuree maken

- Kook de geschilde aardappelstukken gaar in gezouten water (ca. 15-20 min.).
- Giet af en stamp fijn met de melk, 50 gram boter, zout, peper en een snuffje nootmuskaat tot een gladde puree. Houd warm.

2 Witte kool en gehakt bereiden

- Verhit olijfolie/boter in een grote pan. Fruit de gesnipperde ui 2-3 minuten.
- Voeg de fijngesneden witte kool toe en stoof deze afgedekt 10-15 minuten, of totdat de kool zacht is. Breng op smaak met zout en peper.
- Verhit in een andere pan olijfolie/boter
- Voeg het gehakt toe en bak dit.

3 Bechamelsaus

- Smelt 50 gram boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en roer 3 minuten op middel vuur tot een roux. De roux moet naar koekjes ruiken, dan kan je verder met de volgende stappen
- Schenk beetje bij beetje de warme melk erbij terwijl je krachtig roert met een garde om klontjes te voorkomen, tot een gladde saus. Breng op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat.
- Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een ovenschaal in.
- Verdeel het gehakt over de bodem van de ovenschaal, daarop de gestoofde witte kool en als laatste de aardappelpuree.
- Giet de bechamelsaus over de puree en bestrooi met geraspte kaas.
- Bak de ovenschotel 20-25 minuten in de voorverwarmde oven, of totdat de kaas goudbruin is en bubbelt.

4 Ovenschotel in laagjes maken

- Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een ovenschaal in.
- Verdeel de helft van de puree over de bodem van de ovenschaal, daarop de helft van de gestoofde witte kool, dan het gehakt, dan de rest van de kool en tot slot opnieuw een laagje puree.
- Giet de bechamelsaus over de puree en bestrooi met geraspte kaas.
- Bak de ovenschotel 20-25 minuten in de voorverwarmde oven, of totdat de kaas goudbruin is en bubbelt.

Praktijkopdracht: Ovenschotel met Witte Kool en Gehakt

Met deze opdracht leer je koken. Je maakt een lekkere ovenschotel. Je gebruikt wat je al hebt geleerd in de les. Het is de bedoeling dat je zoveel mogelijk zelf doet. Volg de stappen goed. Zo maak je een goed gerecht op tijd.

Lees eerst alle stappen goed door. Maak daarna alles klaar wat je nodig hebt. Dat heet "Mise en Place". Elk deel van de ovenschotel maak je apart. Eerst de aardappelpuree. Dan de witte kool. Dan het gehakt. En dan de bechamelsaus. Pas daarna doe je alles samen in de ovenschaal. Heb je een vraag? Vraag dan de leerkracht om hulp. Maar probeer eerst zelf een oplossing te vinden.

Houd je werkplek altijd netjes en schoon. Veiligheid en schoon werken zijn erg belangrijk bij deze opdracht.

Kijk hoe goed je het deed

Gebruik dit formulier om te kijken hoe goed je zelf hebt gewerkt. Kies voor elke vraag het antwoord dat het beste bij jouw werk past.

Evalutiepunt	Zelfevaluatie	Commentaar Ik.
Ik heb de opdracht begrepen	OV/V/G/ZG	
Ik volgde alle stappen	OV/V/G/ZG	
Mijn gerecht was lekker	OV/V/G/ZG	
Ik heb hygiënisch en netjes gewerkt	OV/V/G/ZG	
Ik werkte zelfstandig	OV/V/G/ZG	
Ik heb rustig en geconcentreerd gewerkt	OV/V/G/ZG	
Mijn gerecht was binnen de afgesproken tijd klaar	OV/V/G/ZG	

Na de opdracht bespreken we dit formulier. We kijken dan ook naar de ovenschotel die je hebt gemaakt.