



Ovenschotel met champignons en gehakt

Bereidingstijd: 20 min. + 15 min. in de oven

Ingrediënten – 2 personen

- 200 g kippengehakt
- 250 g rode kidneybonen
- 200 g champignons
- 2 volkorenwraps
- 600 ml passata
- Handvol gratinkaas
- 1 rode ui
- Enkele jalapeñoschijfjes
- 2 el olijfolie
- Peper en zout



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C met de grillstand aan.

Bak het **kippengehakt** in 1 eetlepel **olijfolie**. Doe ondertussen de **champignons** in de blender en maal ze fijn. Dat gaat het best met de pulse-functie. Heb je die niet, blend dan een paar keer heel kort. Je doet de champignons ook best in kleine porties in de blender en niet allemaal in 1 keer. Er mogen gerust nog enkele grovere stukken in zitten.

Doe de champignons in de pan met het kippengehakt en bak even mee. Kruid met peper en zout. Laat de **bonen** uitlekken in een zeef en spoel ze onder koud water. Snijd de **rode ui** in ringen.

Als het kippengehakt volledig gaar is, kan je de ovenschotel beginnen bouwen. Neem een ronde ovenschaal en wrijf hem in met 1 eetlepel olijfolie. Leg er dan de eerste **wrap** in. Doe er de helft van het champignon-gehaktmengsel, de bonen, de ui en de **jalapeñoschijfjes** op. Overgiet met de helft van de **passata** en kruid met peper en zout. Daarna komt de volgende wrap. Verdeel er de rest van de ingrediënten (inclusief de passata) over en kruid opnieuw met peper en zout.

Strooi de **gratinkaas** over de ovenschotel en schuif hem in de oven. Bak ongeveer 15 minuten, tot de kaas een gouden korstje vormt.