**Ovenschotel met chili con carne**

koriander

marjolein

knoflook

ui

selderijzout

tomatenpuree

tabasco

wortelen

verse tijm

oregano

Gruyère
witte kool

prei

boter

peper & zout

[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

room

rundgehakt
olijfolie

komijn

cayennepeper

paprikapoeder

Maak **een puree van prei en witte kool**. Kook de gesneden witte kool 15 minuten in water. Laat uitlekken en uitdampen. Bak ondertussen gesneden prei in boter in een grote pan. Voeg de witte kool toe, breng op smaak met peper, zout en een beetje ingekookte [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Giet er een flesje room bij en laat inkoken tot meeste vocht verdampt is. Pureer met de handmixer.

Maak de **chili con carne**. Gebruik zuiver gehakt rundvlees en bak dit in olijfolie tot losse korrels. Breng op smaak met chilikruiden (in poedervorm: komijn, paprika, cayennepeper, koriander, marjolein, knoflook, ui, selderijzout en peper). Voeg naar smaak tomatenpuree en een scheutje tabasco toe.

De **wortelpuree**. Kook de grof gesneden geschilde wortelen, laat uitlekken en bak ze samen met gesnipperde ui en knoflook in olie. Voeg verse tijm en oregano toe en laat meebakken.

Breng op smaak met peper en zout. Haal de takjes kruiden uit de bereiding en mix tot puree met de handmixer.

Vet een ruime ovenschotel in met olijfolie en vul in drie lagen, onderaan de wortelpuree, daarop de chili con carne en bovenop de prei- en witte koolpuree.

Dek af met gemalen gruyère en zet de schotel 30 minuten in de oven op 185°C tot de kaas kleurt.