**Ovenschoteltje met rundergehakt en groenten**

rundergehakt

kastanjechampignons

veelkleurige wortelen

uien

roomkaas

ei

gruyère

boter

olijfolie

peper en zout

Was en snijd de kastanjechampignons in schijfjes. Hak een grote ui in een fijne brunoise. Schil de wortelen en snijd ze in schijfjes. Klop een ei los en meng het met een bakje roomkaas. Kruid met peper en zout.

Bak de uien in bruisende boter aangelengd met een scheut olijfolie. Voeg de champignons toe en roerbak tot het meeste vocht verdampt is. Stoom de wortelschijfjes een tweetal minuutjes afgedekt met folie in de microgolfoven op vol vermogen. Bak het rundergehakt los in wat boter met olijfolie tot korrelig. Kruid met peper en zout.

Leg in een ongeoliede ovenschotel afwisselend lagen van champignonmengeling, vleesmengeling en gestoomde wortelen. Dek af met een laag roomkaas en daarop een laagje geraspte gruyère.

Zet het ovenschoteltje 25 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Dien op met geroosterd stokbrood, een fris slaatje of een aardappelbereiding naar keuze. Het is ook lekker koolhydraat- en vetarm, zonder bijgerechtjes.