**Köfte ovenschotel met zoete aardappel**

gemengd gehakt

hamblokjes

köfte kruiden

zoete aardappelen

pastinaak

rode uien

olijfolie

diepvries erwtjes

worteltjes

gele uien

tijm
tijm
rozemarijn

nootmuskaat

peper en zout

boter

ganzenvet

gruyère

paneermeel

vloeiende bloem

groentebouillon

culinaire room

spekjes

**Puree** van zoete aardappel en pastinaak. Schil een drietal grote zoete aardappelen, een pastinaak en een paar rode uien. Snijd al deze groenten in fijne blokjes. Stoom ze gaar in 30 minuten op 110°C.

Pureer de gestoomde groenten met toevoeging van een klont boter, een half flesje culinaire room, een snuifje nootmuskaat, peper en zout.

**Laag gehakt**. Bak het gemengd gehakt (rund en kalf) in wat olijfolie. Kruid met köfte-kruidenmix naar smaak. Kruid indien gewenst bij met peper en zout.

**Laag erwten en worteltjes**. Stoom een zakje diepvrieserwtjes gaar in 30 minuten op 120°C. stoom een paar geschilde en in ringen gesneden worteltjes gaar in 20 minuten op 110°C. ze mogen immers niet té gaar zijn.

Schil en hak een zoete ui in fijne brunoise. Stoof deze tot glazig in een klontje boter in een klein kookpotje. Voeg de gestoomde erwtjes toe en roer om. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Laat afgedekt een half uurtje zachtjes sudderen op zeer laag vuur.

Zet een pannetje op met een scheutje eendenvet. Bak er de gestoomde wortelschijfjes in. Kruid met tijm, rozemarijn, peper en zout.

**Toplaag**. Maak een roux met boter en vloeiende bloem. Leng aan tot bechamel met groentebouillon en culinaire room. Voeg aan de toplaag een handvol krokant gebakken spekjes toe.

**Opbouw**. Vet een ovenschotel in met wat olijfolie. Verdeel er de lagen oven, te beginnen met de zoete aardappelen, gehakt, erwtjes en worteltjes, bechamelsaus. Verdeel daarover een laagje geraspte gruyère gemengd met paneermeel. Leg er hier en daar nog een nootje boter bovenop.

Zet de schotel 25 tot 30 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Klaar om op te dienen.