

ZWITSERSE PREISCHOTEL

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

- 800 gr gemengd gehakt
- 3 preistengels
- 1 kg aardappelen
- 1 ui
- $\frac{3}{4}$ l melk
- 60 gr boter
- 2 eetlepels bloem
- 300 gr gemalen Appenzeller* kaas*
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Stoof het gemengd gehakt met de fijngesneden prei en de gesnipperde ajuin. Kruid met peper en zout. Leg dit onderaan in een vuurvaste schotel.
2. Schil de aardappelen en kook ze halfgaar. Snij ze in schijfjes en leg ze boven het gehakt.
3. Als laatste laag maken we een bechamelsaus met de boter, bloem en melk. Voeg er 200gr gemalen Appenzeller aan toe.
4. Strooi er nog 100gr gemalen Appenzeller kaas bovenop om een mooi korstje te bekommen.
5. Plaats de schaal gedurende 20 minuten in een oven van 180°C.

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

